

Waldpilzsuppe

Ab 1. Woche

| | | |
|----------------------|--------|-------------------------|
| Zutaten (1 Portion): | 100 g | Steinpilze |
| | 100 g | Champignons |
| | ½ | Zwiebel |
| | 1 kl. | Knoblauchzehe |
| | 1 Btl. | Bonvita Kartoffel-Suppe |
| | 2 TL | Hüttenkäse |
| | | Pfeffer, Petersilie |

Steinpilze und Champignons putzen und klein schneiden, Zwiebel und Knoblauch würfeln und zusammen in einer beschichteten Pfanne kurz anbraten. Pilze mit ca. 300 ml Wasser ablöschen und ca. 10-15 Min. köcheln lassen, vom Herd nehmen und 1 Btl. Bonvita Kartoffel-Suppe einrühren.

Suppe mit 2 TL Hüttenkäse und etwas Pfeffer verfeinern.

Alles pürieren und mit Champignonscheiben und frischer Petersilie garnieren.

Wenn die Suppe zu cremig ist, einfach noch etwas Wasser zugeben.



Pro Portion: 239 kcal 4,1 g Fett 2,3 BE