CREMIGE PILZSUPPE MIT VEGETARISCHEN BÄLLCHEN

2 PORTIONEN | 20 MIN | EINFACH

ZUTATEN

1 Packung garden gourmet Vegetarische Balls

250 bis 300 g gemischte Champignons (wie Pfifferlinge, Kastanien, Champignons)

1 kleines Rüebli

1/4 Fenchelknolle

1 kleine Zwiebel

1 l Gemüsebouillon (aus 1 Bouillonwürfel)

150 bis 200 ml Rahem (vegan)

einige Zweige Thymian (zur Dekoration)

Olivenöl zum Braten

ZUBEREITUNGSTIPPS

Serviceberatung

Diese Suppe wird noch besser mit warmem Brot serviert.

Wenn dir das kalte und regnerische Wetter schlecht wirst, macht diese Pilzsuppe mit Garden Gourmet vegetarian Balls gute Laune!

ZUBEREITUNG

1. Gemüse schneiden und kochen

Rüebli, Fenchel und Zwiebel in kleine Stücke schneiden. Die Champignons grob hacken. Das geschnittene Gemüse im Öl anschwitzen, bis die Zwiebel glasig ist. Die Pilze der Mischung hinzufügen und kochen.

2. Bouillon und Rahm hinzufügen

Den Bouillon hinzufügen und die Suppe zum Kochen bringen. Rahm hinzufügen, umrühren und wieder aufkochen. Bei Bedarf etwas Salz hinzufügen.

3. Vegetarian Balls kochen

Die Garden Gourmet vegetarian Balls in etwas Öl goldbraun braten und in den Suppentellern verteilen.

4. Suppe anrichten und servieren

Die Pilzsuppe auf die vegetarischen Bällchen verteilen und mit Thymian garnieren.

FINDE WEITERE REZEPTE AUF GARDENGOURMET.CH/DE