



Lieblingsrezept von Dancing Star Natalia Ushakova

Steinpilzsuppe

Zutaten für 4 Personen:

- 3 - 4 Stück mittelgroße Kartoffel
- 1,5 Liter Wasser
- 2 - 3 Lorbeerblätter
- 2 - 3 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 1 - 2 Gemüse-Suppenwürfel
- 1 Handvoll getrocknete Steinpilze
- frische Petersilie
- 1 EL Schlagobers
- 1 EL Sauerrahm

Zubereitung:

Die Kartoffel schälen und würfelig schneiden.

Eineinhalb Liter Wasser in einen Kochtopf geben, Kartoffelwürfel und Lorbeerblätter zugeben. Kochen lassen bis die Kartoffelwürfel gar sind.

In der Zwischenzeit die Zwiebel in einer Pfanne mit dem Olivenöl goldig braten. Eine Handvoll getrocknete Steinpilze dazugeben und verrühren. Je nach Präferenz einen oder zwei vegetarische Gemüse-Suppenwürfel zugeben.

Nach Belieben frischen Pfeffer und ev. Meer- oder Steinsalz hinzufügen - bitte beachten, dass die Suppenwürfel schon Salz enthalten.

Den Inhalt der Pfanne in den Topf zu den Kartoffeln geben und 5 - 7 Minuten köcheln lassen. Danach von der Herdplatte nehmen, noch einmal abschmecken und zuletzt frisch geschnittene Petersilie begeben.

Im Teller mit einem EL Schlagobers und einem EL Sauerrahm servieren.

Tipp: Am nächsten Tag schmeckt die Suppe noch besser. Guten Appetit!