

KÜRBIS-AUSTERNPILZ SUPPE

KÜRBIS-AUSTERNPILZ SUPPE

Bei dieser Kälte gibt es kaum etwas besseres als eine schöne Suppe. Ich habe nochmal die Austernpilze zum Einsatz gebracht, das hat schon im Rosenkohlsüppchen super geschmeckt. Kombiniert mit Kürbis war es ganz einfach und schnell gemacht.



Zutaten für 2-3 Personen:

1/2 Hokkaido Kürbis

200g Austernpilze

Olivenöl

1 L Gemüsebrühe

1 kleine Zwiebel

1/2 Zitrone

1 Knoblauchzehe

einige Zweige Zitronenthymian

Pfeffer & Salz

optional etwas Brot

Zubereitung:

Kürbis, Pilze und Zwiebel werden zur Vorbereitung in kleine Würfel geschnitten. Dann brate ich die Pilze und die Zwiebel in etwas Olivenöl an. Sobald die Zwiebel leicht glasig wird kommt der Kürbis und der Knoblauch dazu und ich lösche das Ganze mit Gemüsebrühe ab. Den Thymian von den Stängeln zupfen und ca. 12 Minuten mitköcheln lassen.



Jetzt kommt der Stabmixer zum Einsatz – die Suppe wird so lange gemixt, bis keine Stückchen mehr zu sehen sind. Mit einem Spritzer Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken.

Auf die Schälchen verteilen und noch mit einigen Blättchen Zitronenthymian garnieren.

Heiß servieren!

