Eierschwammerl-Suppe

Die Eierschwammerl-Suppe gelingt mit diesem einfachen Rezept immer. Mit frischen Kräutern und beliebigen Gewürzen lässt sie sich individuell verfeinern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

160 g	Eierschwammerln
250 ml	Gemüsesuppe
130 ml	Schlagobers
1 EL	Butter
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Petersilie

Zubereitung

1. Zunächst die Eierschwammerl für die **Eierschwammerl-Suppe** waschen, in mundgerechte Stücke schneiden und in einer Pfanne mit heißer Butter anschwitzen lassen. Anschließend die gerösteten Schwammerl mit Gemüsesuppe aufgießen und etwa 2-3 Minuten leicht kochen lassen.

2. Danach Schlagobers eingießen und mit der gepressten Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer würzen, anschließend die Suppe nochmal kurz aufkochen lassen und in heiß ausgespülte Suppentassen oder tiefe Teller füllen, mit frisch gehackte Petersilie bestreuen und servieren.

Tipp

Die Eierschwammerl-Suppe ist ein schnelles und leichtes Rezept.