Vegane Pilzcremesuppe

Die vegane Pilzcremesuppe ist eine feine Vorspeise. Das Rezept ist eine leichte und bekömmliche Suppe für viele Anlässe.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

50 g	Steinpilze getrocknet
500 ml	Wasser (lauwarm)
2 EL	Pflanzenöl
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
500 g	Champignons (braune)
500 ml	Gemüsebrühe
250 ml	Soja Ciusine (oder Kokosmilch)
	Salz und Pfeffer
1 Spritzer	Olivenöl
	frische Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, etc.)

Zubereitung

1. Zuerst die getrockneten Steinpilze in lauwarmen Wasser für zirka 30 Minuten einweichen. Danach in einem Sieb abgießen und die Brühe auffangen.

2. Die Champignons putzen und klein zerschneiden. Die fein gehackten Knoblauchzehen und Zwiebeln in einem Topf mit Öl glasig anrösten. Champignons und eingeweichte Pilze zugeben und 6-8 Minuten anbraten.

3. Jetzt die Gemüsebrühe und Pilzbrühe hinzugießen und zirka 12-15 Minuten bei reduzierter Hitze köcheln lassen. Die Suppe mit einem Mixstab cremig mixen, Soja Cuisine unterrühren

und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Abschließend die **vegane Pilzcremesuppe** in Teller anrichten, nach Belieben mit einem Spritzer Olivenöl beträufeln und mit frischen Kräutern garnieren.

Tipp

2-3 Champignons in dünne Scheiben schneiden, in Öl anrösten und die angerichtete vegane Pilzcremesuppe damit garnieren.