

Kartoffelsuppe mit Pilzen

Kartoffelsuppe mit Pilzen

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: ca. 35Min.

Menu: [15.11.2017](#)

Creation: [Markus Gautschi](#)

Zutaten (für 4 Personen)

800 g mehligkochende Kartoffeln

2 Zwiebeln

4 el Olivenöl

1 dl Weisswein

1 lt. Gemüsebouillon

1 dl Rahm

Salz, Pfeffer

200 g gemischte Pilze

1 Knoblauchzehe

1/2 Bund Peterli

Zubereitung

Kartoffeln und Zwiebeln in Würfel schneiden. In der Hälfte den Öls andünsten. Mit Weisswein ablöschen
Gemüsebouillon dazugießen und ca 20 Minuten köcheln lassen.

Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Rahm beigeben. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pilze putzen und nach belieben in Stücke schneiden.

Pilze im restlichen Olivenöl ca 5 Minuten Rührbraten. Knoblauch dazupressen. Mit den Pilzen mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Suppe mit den Pilzen anrichten, gehackten Peterli darüber streuen.