

Kartoffelsuppe mit Steinpilzen

Zutaten

25 g getrocknete Steinpilze
1 kg mehlig kochende Kartoffeln
1 l klare Brühe
500 g Möhren
200 g grüne Bohnen
150 g Creme fraiche
Pfeffer

Zubereitung

Steinpilze in warmen Wasser quellen lassen. Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit den Steinpilzen und dem Einweichwasser in der Brühe garen.

Die Möhren putzen und schälen. Die Hälfte grob raffeln und zu den Kartoffeln geben. 10 min. mitgaren.

Die restlichen Möhren sehr fein würfeln. Bohnen waschen und in ganz dünne Scheiben schneiden.

In wenig Salzwasser 5-8 min. kochen, dann abtropfen lassen.

Kartoffeln, Pilze und Möhren pürieren, zurück in die Brühe geben und noch mal erhitzen. Creme fraiche zugeben und abschmecken. Nicht mehr kochen! Das fein gewürfelte Gemüse zugeben und Suppe servieren.