



HERZHAFTE CHAMPIGNONSUPPE MIT CROSTINI.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

FÜR DIE SUPPE

- 1½ Zwiebeln
- 2 EL Olivenöl
- ½ Hühner- oder Gemüsebrühwürfel
- ¼ Bund frischer Thymian
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Riesenchampignons
- 50 g Basmatireis
- ½ EL Sahne
- ½ TL Trüffelöl

FÜR DIE CROSTINI

- 4 braune Champignons
- 2 Scheiben Ciabatta
- ½ Knoblauchzehe
- ½ mittleren Apfel
- ¼ Bund krause Petersilie
- 25 g Stiltonkäse
- Saft einer Zitrone
- kleine Handvoll Walnusskerne

LOS GEHT'S:

Die Zwiebeln schälen und halbieren. Danach die Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden und mit zwei Esslöffeln Olivenöl in den Topf geben. Den Brühwürfel hineinkrümeln. Mit je einer Prise Salz und Pfeffer würzen und die Thymianblätter hinzufügen. Im Anschluss zwei ungeschälte Knoblauchzehen pressen und dazu geben. Die Stiele der braunen Champignons entfernen und die Pilzköpfe in der Grillpfanne auf beiden Seiten bräunen. Jetzt die Stiele hacken, mit den beiden grob gehackten Riesenchampignons und dem Reis in den Topf geben und alles einige Minuten anschwitzen. Mit einem Liter kochendem Wasser aufgießen und zugedeckt köcheln lassen.

Die Brotscheiben in der Grillpfanne auf beiden Seiten rösten und anschließend mit der halbierten Knoblauchzehe einreiben. Den halben Apfel raspeln und mit der grob gehackten Petersilie und etwas Zitronensaft mischen. Die gegrillten Pilzköpfe auf dem Brot anrichten, mit Stiltonkäse und Walnüssen bestreuen und unter den Backofengrill schieben, bis der Käse geschmolzen ist.

Die Suppe mit dem Pürierstab grob oder fein pürieren und noch einmal abschmecken. Mit Sahne und Trüffelöl beträufeln. Die Toasts mit der Apfel-Petersilien-Mischung garnieren und zur Suppe servieren. Guten Appetit!



24-STUNDEN-SERVICE: 0800 664 8233 (gebührenfrei)

Hinweis: Voraussetzungen und Umfang dieser Leistungen ergeben sich aus Gesetz und Satzung.
Stand: 12|2023

NOVITAS BKK