



WEIHNACHTEN



Cremige Champignonsuppe

mit Dill-Gremolata und Taleggio-Crostini



20-30min



2 Personen

Mmmh, nach dieser Suppe schlecken wir uns jetzt noch die Lippen! Sie ist cremig und pilzig und dabei auch noch so hübsch anzuschauen! Und vor allem aber ist sie einfach nur sooo lecker! Die Gremolata aus Dill und Zitrone sowie die knusprigen Crostini mit bestem Taleggio-Käse vollenden den Genuss.

- 500g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung braune Champignons
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 1 Baguettebrötchen ^{1,6}
- 1 Stück Taleggiokäse ⁷
- 1 unbehandelte Zitrone
- 10g frischer Dill
- 1 Becher Crème fraîche ⁷

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Kochtopf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

Energie 820kcal, Fett 44.9g,
Kohlenhydrate 70.3g, Eiweiß 27.1g



Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **1/2 der Kartoffeln** schälen und vierteln. Die **restlichen Kartoffeln** werden für dieses Rezept nicht benötigt. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein würfeln.



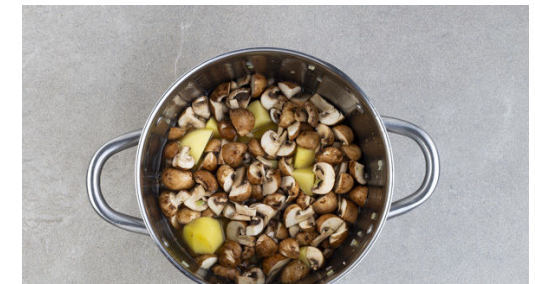
Das **Brötchen** in ca. 1cm dünne, schräge Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Den **Käse** in kleine Stückchen schneiden und gleichmäßig auf den **Brötchenscheiben** verteilen, nach Geschmack mit etwas Pfeffer würzen und die **Crostini** 7-9Min. im Ofen backen.



Die **Pilze** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste säubern. **2 große Pilze** in möglichst dünne Scheiben schneiden. Die **restlichen Pilze** je nach Größe vierteln oder achtern.



Die **Zitronenschale** abreiben, dann die **Zitrone** halbieren und auspressen. Die **Dillspitzen** abzupfen und fein schneiden. 1EL Olivenöl mit dem **Dill**, **1EL Zitronensaft**, **1TL Zitronenabrieb**, dem **restlichen Knoblauch** und 1 Prise Salz zu einer **Gremolata** verrühren.



Die **Zwiebeln** und die **1/2 des Knoblauchs** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz bei starker Hitze ca. 2Min. anbraten. Die **Kartoffeln** und die **Pilzspalten** hinzugeben und mit 400ml heißem Wasser ablöschen. Die **1/2 des Brühgewürzes** unterrühren und die **Suppe** ca. 15Min. abgedeckt bei mittlerer Hitze köcheln lassen.



Die **Pilzscheiben** in einer mittleren Pfanne bei starker Hitze 1-2Min. anbraten, mit Salz, Pfeffer und **1TL Zitronensaft** würzen. Die **Suppe** mit einem Stabmixer cremig pürieren, dann die **Crème fraîche** unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Suppe** mit der **Dill-Gremolata** und den **Pilzscheiben** garnieren und mit den **Taleggio-Crostini** servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(235bfe13ebf007ce2eea9e689707fac7_img.jpg\)](#) [!\[\]\(bbad87fcdf5285698c00ff2227464bf2_img.jpg\)](#) [!\[\]\(f40fcf1439bdf0ff0174e7d9c96d1715_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**