



WEIHNACHTEN



Cremige Champignonsuppe

mit Dill-Gremolata und Taleggio-Crostini



20-30min



3-4 Personen

Mmmh, nach dieser Suppe schlicken 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.

Was du von uns bekommst

- 500g mehligkochende Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Packungen braune Champignons
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 2 Baguettebrötchen ^{1,6}
- 2 Stück Taleggiokäse ⁷
- 1 unbehandelte Zitrone
- 10g frischer Dill
- 1 Becher Crème fraîche ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

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

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Milch (7).
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 587kcal, Fett 31.0g,
Kohlenhydrate 48.7g, Eiweiß 23.6g



1. Kartoffeln schneiden

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln** schälen und vierteln. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein würfeln.



4. Crostini backen

Die **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.



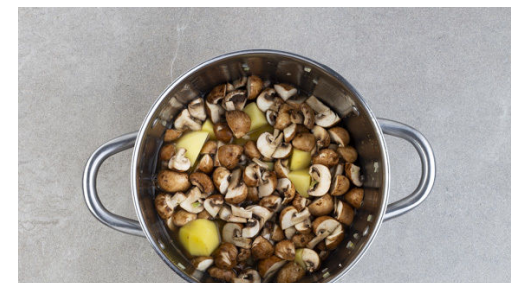
2. Pilze schneiden

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.



5. Gremolata zubereiten

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.



3. Suppe ansetzen

Die **Zwiebeln** und die **1/2 des Knoblauchs** in einem großen Topf mit 1-2EL Olivenöl und 1 Prise Salz bei starker Hitze ca. 2Min. anbraten. Die **Kartoffeln** und die **Pilzspalten** hinzugeben und mit 800ml heißem Wasser ablöschen. Das **Brühgewürz** unterrühren und die **Suppe** ca. 15Min. abgedeckt bei mittlerer Hitze köcheln lassen.



6. Pilze braten

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.