

Waldpilzsuppe mit Sahne

Zutaten für 4 Portionen:

- 300-500 g Waldpilze, vorzugsweise frisch, gefrostet gehen auch
- ca. 250g Kartoffeln
- 1-2 Möhren
- 2 Lauchzwiebeln (normale gehen auch, geben aber nicht so eine schöne Farbe)
- etwas Butter
- 1 Liter Gemüsebrühe (Tipp: [selbstgemachte Gemüsepaste](#))
- 200 ml Sahne
- Salz
- frische Petersilie, am beste glatte



Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 25 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 40 Minuten

So wird die Waldpilz-Suppe zubereitet:

1. Schäle deine Möhren und schneide sie in dünne Stifte.
2. Auch die Kartoffeln und Zwiebeln werden geschält und in Würfel geschnitten.
3. Nun dünstet du die Möhren, Kartoffeln und Zwiebeln glasig in Butter an.
4. Gieße die Brühe auf und gib die gesäuberten Pilze dazu. Nun lässt du die Suppe aufkochen und dann für etwa 20-25 Minuten auf kleiner Stufe köcheln.
5. Gib anschließend die Sahne dazu und schmecke die Suppe mit Salz ab.
6. Vor dem Servieren gibst du noch die Petersilie zu und dekorierst die Waldpilzsuppe mit einigen Blättern.

Perfekt ist das Süsspchen mit gemahlenem Pfeffer, den wir aber wegen der Kinder erst portionsweise am Tisch zugeben.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

