

PILZ-MARONENCREMESUPPE



300 g Pilze
300 g Kartoffeln
300 g gegarte Maroni
etwas Öl
Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Fenchelsamen
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
1 L Gemüsebrühe

Das Gemüse würfeln, Zwiebel und Knoblauch klein hacken. In einem Topf Kreuzkümmel, Fenchelsamen, Knoblauch und Zwiebeln in etwas Öl kurz anrösten. Gemüse dazugeben, ein paar Minuten mitrösten, dann mit der Gemüsebrühe ablöschen. Circa 20 Minuten köcheln lassen, danach cremig pürieren und abschmecken.

