

ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet Vegetarische Gemüsebällchen

250 bis 300 g gemischte Champignons (wie Pfifferlinge, Kastanienpilze, Champignons)

1 kleine Karotte

1/4 Fenchelknolle

1 kleine Zwiebel

1000 ml Gemüsebrühe (aus 1 Brühwürfel)

150 bis 200 ml (vegane) Sahne

einige Zweige Thymian (zum Garnieren)

Olivenöl zum Braten

TIPPS

Serviertipp

Mit warmem Brot schmeckt diese Suppe noch besser.



Wenn du dich wegen des kalten und regnerischen Wetters deprimiert fühlst, dann wird diese leckere Pilzsuppe mit Garden Gourmet Gemüsebällchen sicherlich deine Stimmung heben!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

- 1.** Karotte, Fenchel und Zwiebel in kleine Stücke schneiden. Die Champignons grob hacken. Die Gemüsemischung im Öl anschwitzen, bis die Zwiebel glasig ist. Die gemischten Champignons dazugeben und anbraten.
- 2.** Brühe hinzufügen und die Suppe zum Kochen bringen. Sahne hinzufügen, umrühren, wieder aufkochen. Bei Bedarf etwas Salz hinzufügen.
- 3.** Die Garden Gourmet Gemüsebällchen in etwas Öl von allen Seiten hellbraun braten und anschließend in Suppenschüsseln oder auf Tellern verteilen.
- 4.** Suppe mit Champignons auf die Garden Gourmet Gemüsebällchen geben und mit Thymian garnieren.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE