

Pilzsuppe mit knusprigen Strudelblättern & Backerbsen

Eine klassische Pilzsuppe darf im Herbst natürlich nicht fehlen! Aufgepeppt haben wir unsere Variante mit einer Einlage aus knackigen LAND-LEBEN Backerbsen und knusprig gebackenen Strudelblätter. Diese schnelle Suppen Rezept ist im Handumdrehen fertig.

Pilzsuppe mit knusprigen Strudelblättern & Backerbsen

Zubereitungszeit: 25 Minuten *Kochlehrling
Menge: 4 Portionen

Zutaten:

Für die Suppe:

- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 250 g Schwammerl/Pilze (gemischt)
- ½ Bund Petersilie

- 2 EL Olivenöl
- 1/8 l Weißwein
- 750 ml Gemüsesuppe
- Salz & Pfeffer

Für die Einlage:

- ¼ Pkg. Strudelteig
- 8 EL LAND-LEBEN Backerbsen

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Schwammerl putzen und grob würfeln. Die Petersilie waschen und grob hacken.

Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig dünsten. Mit dem Weißwein ablöschen. Die Schwammerln hinzufügen und ein paar Minuten unter Rühren anbraten. Die heiße Gemüsesuppe nach und nach hinzufügen und für fünf bis acht Minuten köcheln. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Einlage: Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Strudelteig samt Backpapier auf einem Backblech ausrollen und in gleichmäßige Rechtecke schneiden. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C für fünf Minuten goldbraun backen.

Die Suppe auf Schüsseln verteilen. Die Strudelblätter zerbrechen, über die Suppe geben. Die Suppe mit Backerbsen und Strudelteig toppen und noch heiß servieren.

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH