

Rezept

# Kalte Pilzsuppe

Ein Rezept von Kalte Pilzsuppe, am 22.07.2024

## Zutaten

|   |                        |
|---|------------------------|
| <b>200 g</b> braune Champignons (Egerlinge) | <b>1</b> Schalotte     |
| <b>1</b> Knoblauchzehe                      | <b>50 g</b> Cashew-Mus |
| Salz  | Pfeffer                |
| <b>4 Zweige</b> Thymian                     |                        |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**  
Ca. 180 kcal, 11 g F, 8 g EW, 11 g KH

## Zubereitung

1. Die Pilze putzen. Die Schalotte und den Knoblauch schälen und grob würfeln. Alles mit dem Cashew-Mus und 500 ml Wasser in einen Hochleistungsmixer geben und zu einer Suppe mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die kalte Pilzsuppe auf zwei Schüsseln oder tiefe Teller verteilen. Thymian abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und über die Suppe streuen. Zum Schluss noch etwas Pfeffer darübermahlen.