

## Rezept

# Kartoffelsuppe mit Steinpilzen

Ein Rezept von Kartoffelsuppe mit Steinpilzen, am 29.04.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> kleine Steinpilze	<b>500 g</b> vorwiegend festkochende Kartoffeln
<b>1</b> Zwiebel	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>3 EL</b> Olivenöl	<b>1 l</b> Gemüsebrühe
<b>100 g</b> Graukäse (ersatzweise nicht durchgereifter Harzer Käse)	Salz
<b>1 Bund</b> Schnittlauch	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

## Zubereitung

1. Die Steinpilze putzen und säubern, kleine Pilze vierteln, größere in Stücke oder Scheiben schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein hacken.
2. In einem Suppentopf 2 EL Olivenöl erhitzen. Die Zwiebelwürfel bei mittlerer Hitze leicht anbräunen. Den Knoblauch, dann die Kartoffeln zugeben und kurz andünsten. Die Brühe angießen und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten garen.
3. Den Graukäse würfeln, in die Suppe geben und unter Rühren erhitzen, bis er geschmolzen ist. Die Suppe mit dem Pürierstab glatt pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Das restliche Olivenöl erhitzen und die Steinpilze bei mittlerer Hitze unter Rühren leicht anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Die Suppe auf Teller verteilen und mit Steinpilzen und Schnittlauch bestreut servieren.