

## Rezept

# Polenta-Pilz-Suppe

Ein Rezept von Polenta-Pilz-Suppe, am 27.04.2024

## Zutaten

- |  |   |
|--|---|
| <b>1</b> kleine Zwiebel                              | <b>1</b> Knoblauchzehe                      |
| <b>2 EL</b> Olivenöl                                 | <b>1 EL</b> Butter                          |
| <b>50 g</b> TK-Suppengrün                            | <b>400 ml</b> Gemüsefond (Glas) oder -brühe |
| <b>2 TL</b> frische Thymianblättchen                 | <b>4 EL</b> Instant-Polenta                 |
| <b>100 g</b> Steinpilze oder Kräuterseitlinge        | Salz  |
| Pfeffer  | <b>1 TL</b> Aceto balsamico                 |
| <b>30 g</b> gehobelter würziger Hartkäse (Kühlregal) |   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

## Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken. In einem Topf 1 EL Olivenöl und die Butter erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Suppengrün darin 3 Min. dünsten. Fond oder Brühe sowie 200 ml Wasser dazugießen und alles bei großer Hitze aufkochen lassen.
2. Den Thymian unterrühren. Die Polenta unter Rühren einrieseln und bei milder Hitze 1-2 Min. kochen lassen, dann ohne Hitzezufuhr zugedeckt 5 Min. quellen lassen.
3. Inzwischen die Pilze putzen, abreiben und in dicke Scheiben schneiden. Das übrige Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze rundum 3-4 Min. braten.
4. Die Suppe salzen, pfeffern und mit den Pilzen anrichten. mit Essig beträufeln. Mit dem Käse bestreuen.