Rezept

Überbackene Steinpilz-Brotsuppe

Ein Rezept von Überbackene Steinpilz-Brotsuppe, am 31.05.2025

Zutaten

10 g	getrocknete Steinpilze
1 EL	Butter
2 EL	Crème fraîche
	Salz
1 TL	Honig
75 g	Naturjoghurt
1 Stange	Lauch
300 ml	Gemüsebrühe
90 g	helles Bauernbrot
	Pfeffer
1	Eigelb
2 EL	Schnittlauchröllchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 225° vorheizen. Die Steinpilze in 100 ml warmem Wasser einweichen. Den Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden, in Butter andünsten. Die Brühe angießen und die eingeweichten Pilze mit Sud und Crème fraîche zugeben, 5 Min. kochen lassen. Das Bauernbrot klein würfeln und dazugeben. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

2. Die Suppe auf feuerfeste Teller verteilen. Das Eigelb mit Joghurt verquirlen, jeden Teller mit einem Häubchen versehen und im Ofen ca. 10 Min. gratinieren. Zum Servieren Schnittlauch aufstreuen.