Rezept

Würzige Steinpilzsuppe mit Brot

Ein Rezept von Würzige Steinpilzsuppe mit Brot, am 17.06.2025

Zutaten

10 g	getrocknete Steinpilze
2	Knoblauchzehen
3	sonnengereifte Tomaten
	Salz
4 EL	Butter
1 Zweig	Rosmarin
100 g	Sahne
400 g	frische Steinpilze
3 Stängel	glatte Petersilie
3 EL	Olivenöl
	Pfeffer aus der Mühle
4 Scheiben	Weißbrot
3	Eier (Größe M)
6 EL	frisch geriebener Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Die getrockneten Steinpilze in einer kleinen Schüssel in lauwarmem Wasser einweichen. Die frischen Steinpilze putzen und die Stielenden abschneiden, die Pilze in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Knoblauch schälen und in feine Streifen schneiden. Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und hacken. Die Tomaten waschen und in grobe Würfel schneiden, dabei die Stielansätze entfernen.

2. In einem großen Topf 2 EL Olivenöl erhitzen. Darin den Knoblauch und die frischen Steinpilze bei mittlerer Hitze in ca. 5 Min. goldbraun anbraten. Dann die Tomaten und zwei Drittel der Petersilie dazugeben und 10 Min. im eigenen Saft schmoren, ab und zu umrühren. (Nicht braten! Falls die Flüssigkeit zu wenig wird, ein wenig Wasser dazugießen.)

3. Die eingeweichten Pilze in ein Sieb geben und kurz abtropfen lassen. Mit 1 l warmem Wasser zu den Tomaten und Pilzen in den Topf geben, alles weitere 15 Min. leicht köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. In der Zwischenzeit übriges Öl und die Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Brotscheiben darin bei mittlerer Hitze goldbraun rösten, herausnehmen. Den Rosmarin abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und sehr fein hacken.

5. Eier mit Sahne und 2 EL Parmesan verquirlen. Bei geringer Hitze die Eier-Käse-Sahne in die Suppe gießen und schnell unterrühren. Nicht mehr kochen! Den Rosmarin einstreuen. Aquacotta auf Suppenteller verteilen. Je 1 geröstetes Brot hineinlegen und mit restlichem Parmesan und übriger Petersilie bestreuen.