

Das Rezept wurde Ihrer Sammlung hinzugefügt.

## STEINPILZSÜPPCHEN



### Für 2 Personen

 **Zubereitungszeit:** ca. 25 Min.  
 **Aufwand:** einfach

### Zutaten:

½ dl Milch  
½ TL Butter  
1 kleine Schalotte  
10 g Steinpilze getrocknet  
2 dl Gemüsebouillon  
2 dl Kaffeerahm  
Salz, Pfeffer

Es kann sein, dass in diesem Rezept die Reihenfolge der Zutaten nicht mit den Anweisungen in den Rezept-Steps übereinstimmen. Dafür entschuldigen wir uns und dürfen Ihnen aber mitteilen, dass dies innert Kürze behoben sein wird.

Steinpilze mit Gemüsebouillon aufkochen. Pfanne vom Herd ziehen und 5 Minuten stehen lassen. Schalotte hacken. In Butter andünsten. Mit Pilz-Bouillon ablöschen, Rahm dazugießen. Suppe 10 Minuten kochen lassen. Mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Servieren Milch mit einem Cappuccinoschäumer aufschäumen. Suppe in hohe Tassen füllen. Milchschaum darüber giessen und mit einem Holzspiesschen ein Herzchen hineinziehen.

Veröffentlicht in Ausgabe 02/2007 auf Seite 62

### Nährwerte

**Kalorien:** 1000 kJ / 250 Kcal  
**Fett:** 21 g

**Eiweiss:** 6 g  
**Kohlenhydrate:** 9 g

### Ihre Optionen zu diesem Rezept

Exklusiv für Abonnenten


 [Rezept zu meiner Sammlung hinzufügen](#)

Ohne Abo

 [In den Einkaufszettel](#)

 [Einkaufszettel drucken](#)

 [Rezept drucken](#)

 [Rezept verschicken](#)