



# KARTOFFEL-PILZ-CAPPUCCINO

**Vor- und zubereiten:** ca. 30 Min.  
**Nährwert:** Portion (1/4): 378 kcal  
 33 F / 13 KH / 6 EW

## FÜR 4 PERSONEN

Ergibt: ca. 1,2 l

- 200 g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 300 g Champignons
- 1 EL Olivenöl
- 8 dl Gemüsebouillon
- 3,3 dl Rahm
- wenig Pfeffer

## UND SO WIRDS GEMACHT

- 1. Kartoffeln:** Kartoffeln und Zwiebel schälen, beides mit den Champignons in ca. 2 cm grosse Stücke scheiden.
- 2. Suppe:** Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebel andämpfen, Pilze und Kartoffeln ca. 5 Min. mitdämpfen. Bouillon dazugießen, aufkochen. Hitze reduzieren, Suppe zugedeckt ca. 20 Min. weich kochen. Ca. die Hälfte vom Rahm dazugießen, Suppe pürieren.
- 3. Anrichten:** Restlichen Rahm flaumig schlagen. Suppe anrichten, Rahm darauf verteilen, würzen.

**Tipp:** Von 4 Zweiglein Thymian die Blättchen abzupfen, auf der Suppe verteilen.

## Einkaufsliste

Diese Zutaten finden Sie in den Coop Pronto Shops.



In Zusammenarbeit mit

**Betty Bossi**