

ZUTATEN

 2 PORTIONEN

 20 MIN

 EINFACH

1 Packung Garden Gourmet
Vegetarische Gemüsebällchen

250 bis 300 g gemischte
Champignons (wie Pfifferlinge,
Kastanienpilze, Champignons)

1 kleine Karotte

1/4 Fenchelknolle

1 kleine Zwiebel

1000 ml Gemüsebrühe (aus 1
Brühwürfel)

150 bis 200 ml (vegane) Sahne

einige Zweige Thymian (zum
Garnieren)

Olivenöl zum Braten

TIPPS

Serviertipp

Mit warmem Brot schmeckt diese
Suppe noch besser.

Wenn du dich wegen des kalten und regnerischen Wetters
deprimiert fühlst, dann wird diese leckere Pilzsuppe mit Garden
Gourmet Gemüsebällchen sicherlich deine Stimmung heben!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Vorbereitung Zutaten

Karotte, Fenchel und Zwiebel in kleine Stücke schneiden. Die Champignons
grob hacken. Die Gemüse Mischung im Öl anschwitzen, bis die Zwiebel glasig
ist. Die gemischten Champignons dazugeben und anbraten.

2. Zubereitung Pilzsuppe

Brühe hinzufügen und die Suppe zum Kochen bringen. Sahne hinzufügen,
umrühren, wieder aufkochen. Bei Bedarf etwas Salz hinzufügen.

3. Zubereitung Gemüsebällchen

Die Garden Gourmet Vegetarische Gemüsebällchen in etwas Öl von allen
Seiten hellbraun braten und anschließend in Suppenschüsseln oder auf Tellern
verteilen.

4. Es kann angerichtet werden!

Suppe mit Champignons auf die Garden Gourmet Vegetarische
Gemüsebällchen geben und mit Thymian garnieren.

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.DE**