



Schnelle Tortelloni-Pilz-Suppe

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|---------------------------------------|---------|
| Champignons, braun | 250 g |
| Zwiebeln, gelb | 1 St. |
| Knoblauchzehen | 1 St. |
| Butter | 1 EL |
| Salz | |
| Muskatnuss, gemahlen | 0.25 TL |
| Oregano, getrocknet | 0.5 TL |
| Gemüsebrühe | 800 ml |
| Tortelloni mit Ricotta-Spinat, frisch | 250 g |
| Schlagsahne | 200 g |
| Zitronensaft | 1 TL |
| Petersilie, frisch | 5 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Schneebesen

1. Pilze putzen und je nach Größe in Scheiben oder Stücke schneiden. Zwiebel halbieren, schälen und in Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.
2. In einem mittleren Topf Pilze in der Butter goldbraun braten. Zwiebel und Knoblauch dazugeben und weiterbraten, bis die Zwiebeln glasig sind. Mit Salz, Muskatnuss und Oregano würzen und die Gemüsebrühe aufgießen. Aufkochen, Tortelloni hineingeben und nach Packungsangabe garen. Die Hälfte der Sahne dazugeben, andere Hälfte mit dem Schneebesen aufschlagen.
3. Suppe mit Zitronensaft abschmecken und auf Tellern verteilen. Geschlagene Sahne daraufgeben und mit Petersilie garnieren.

Guten Appetit!

Tipp: Gib zum Schluss noch 2 Eigelbe in die Suppe und verrühre sie mit dem Schneebesen gut, dann wird die Suppe noch sämiger! Wichtig: Nach dem Zugeben der Eigelbe darf die Suppe nicht mehr kochen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 303 kcal |
| Kohlenhydrate | 30 g |
| Eiweiß | 10 g |
| Ballaststoffe | 2 g |
| Fette | 16 g |