

Waldpilzsuppe mit Sahne



vegetarisch

kleinkindtauglich

diabetistauglich

Zutaten für 4 Portionen:

- 300-500 g Waldpilze, vorzugsweise frisch, gefrosten gehen auch
- ca. 250g Kartoffeln
- 1-2 Möhren
- 2 Lauchzwiebeln (normale gehen auch, geben aber nicht so eine schöne Farbe)
- etwas Butter
- 1 Liter Gemüsebrühe (Tipp: [selbstgemachte Gemüsepaste](#))
- 200 ml Sahne
- Salz
- frische Petersilie, am beste glatte

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 25 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 40 Minuten

So wird die Waldpilz-Suppe zubereitet:

1. Schäle deine Möhren und schneide sie in dünne Stifte.
2. Auch die Kartoffeln und Zwiebeln werden geschält und in Würfel geschnitten.
3. Nun dünstet du die Möhren, Kartoffeln und Zwiebeln glasig in Butter an.
4. Gieße die Brühe auf und gib die gesäuberten Pilze dazu. Nun lässt du die Suppe aufkochen und dann für etwa 20-25 Minuten auf kleiner Stufe köcheln.
5. Gib anschließend die Sahne dazu und schmecke die Suppe mit Salz ab.
6. Vor dem Servieren gibst du noch die Petersilie zu und dekorierst die Waldpilzsuppe mit einigen Blättern.

Perfekt ist das Süppchen mit gemahlenem Pfeffer, den wir aber wegen der Kinder erst portionsweise am Tisch zugeben.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

