

Pilz-Consomé mit Spinat und Nudeln

Zutaten für 4 Portionen:

1 Knoblauchzehe
800 ml Pilzfond, Glas (Gemüse- oder Rinderbrühe)
1 Sternanis
20 g Steinpilze, getrocknet
500 g Pilze nach Wahl, gemischt
150 g Spinatsalat
100 g Suppennudeln nach Wahl
6 EL Rapsöl
Salz
2 EL Rapsöl, kaltgepresst
Pfeffer aus der Mühle, schwarz



Und so geht's:

Knoblauch schälen und halbieren. Fond mit Knoblauch und Sternanis aufkochen, die getrockneten Steinpilze zugeben und 1 Min. leise köcheln. Brühe vom Herd nehmen und ziehen lassen. Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Spinatsalat waschen und trocken schleudern.

Die Suppennudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen, abgießen und kalt abschrecken. Mit 1 TL Rapsöl mischen. Die Pilze in einer großen, beschichteten Pfanne in drei Portionen braten, dafür jeweils 1–2 EL Rapsöl erhitzen und die Pilze darin 2–3 Min. goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Brühe durch ein Sieb in einen weiteren Topf passieren, aufkochen und mit Salz würzen. Spinat und Nudeln zugeben, nochmals aufkochen und die gebratenen Pilze zugeben.

Die Suppe mit etwas kaltgepresstem Rapsöl beträufeln, heiß servieren.

TIPP: Für eine asiatische Variante kann die Brühe mit 1–2 EL Sojasauce, 10 g frisch geriebenem Ingwer und etwas Chili verfeinert werden.

Copyright: UFOP