



Shiitakepilzcremesuppe

3 Suppentassen Wasser

20 dag Shiitakepilze

1 mittelgroße Zwiebel

1 Bund Petersiliengrün

1 mittelgroßer Kartoffel

1 EL Mandelmus, weiß

Vollmeersalz

Zwiebel und Petersilie fein hacken und ohne Fett im Topf anrösten.

Die geschnittenen Pilze dazugeben und alles kurz rösten.

Mit Wasser aufgießen und die geschälte, in Würfel geschnittene Kartoffel dazugeben.

Alles ca. 30 Minuten köcheln lassen,

danach mit Salz und Mandelmus pürieren.

💖 *Tip:* Die Geheimzutat ist immer die LIEBE!

Gesegnete Mahlzeit!

Das Rezept stammt aus dem Haus der Frauen-Kochbuch „Gesundheit und Genuss.

Häferlgespräche Spezial“ € 18,00, bestellbar unter

<https://www.hausderfrauen.at/einrichtung/221/shop/buecherkleinschriften>