



Champignoncremesuppe mit geräuchertem Tofu

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kg Champignons gesäubert
- 1 große Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 KL Gemüsebrühe ohne Geschmacksverstärker
- 1 TL Majoran
- Salz
- 600 g Tofu geräuchert
- 1 TL Rapsöl
- 1 Bd. gehackter Schnittlauch



Zubereitung:

1. Zwiebel schälen, achteln, Knoblauch schälen, Champignons halbieren und gemeinsam mit der Gemüsebrühe, dem Majoran und etwas Salz in einen passenden Topf geben.
2. Nun so viel Wasser hinzufügen, dass das Gemüse gerade eben bedeckt ist und zum Kochen bringen. Nach ca. 15 Minuten die Suppe vom Herd nehmen, und mit einem Stabmixer pürieren.
3. Den geräucherten Tofu in wenig Rapsöl anbraten.
4. Die Suppe abschmecken, auf 4 Teller verteilen mit dem Schnittlauch bestreuen und den Tofu hinzufügen.

Ich wünsche Ihnen guten Appetit!

Ihre Elisabeth Polster
ESSGENUSS & LEBENSFREUDE

www.elisabethpolster.at