

Pilzsuppe (Aus Polen)

1kg festkochende Kartoffeln

500g gemischte Waldpilze

3L Wasser

2 mittelgroße Karotten

1 mittelgroße Zwiebel

2 EL Öl

200ml Sojasahne,

Lorbeerblatt

Salz

Pfeffer

1Bund Petersilie

schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser ca. 5min. vorkochen.

abreiben, Stiele abschneiden und in große Stücke schneiden. Dann in 10 Minuten kochen.

grob raspeln und nach den 10 Minuten zu den Pilzen geben.

Anschließend weitere 5 Minuten kochen. Währenddessen

schälen, fein hacken und in glasig schwitzen. Dann mit

den Kartoffeln und einem

zu den Pilzen und Karotten geben. Mit und

abschmecken und weitere 20 Minuten kochen, bis die Kartoffelwürfel gar sind.

fein hacken und zum Schluss auf die Suppe streuen.

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Gesamtkochzeit: 40min.