

MANDELPILZ CREMESUPPE



Für 4 Personen



Zubereitungszeit: ca. 15 Min.



Zutaten:

- 250 g Mandelpilze, (Agaricus blazei Murrill)
- 1 Esslöffel Butter
- 1 Glas Milch
- 1 Esslöffel Stärke
- 1 Esslöffel Speiseöl
- 2 Scheiben Zwiebeln
- Salz
- Knoblauch
- 1 Liter Suppenbrühe (Fleischbrühe)



Zubereitung:

1 Esslöffel Butter in eine Pfanne geben. 1 Esslöffel Öl, 2 Zwiebelscheiben, Salz, Knoblauch glasig werden lassen; danach aufgießen mit 1 Liter Fleischbrühe. 250g Mandelpilze, 1 Glas Milch und 1 Löffel Stärke zugeben. Unter stetigem Rühren zum Kochen bringen.

Tipp:

Mit geriebenem Käse heiß servieren.



Kostenfreie Hotline für Deutschland: 0800 / 74 59 746 International: 00800 / 74 59 7467

Hawlik Gesundheitsprodukte GmbH
Gewerbestr. 8
D-82064 Straßlach

Tel: (+49) 08170 / 9959 - 0
Fax: (+49) 08170 / 9959 - 250
E-Mail: info@pilzshop.de
www.pilzshop.de

Sitz der Gesellschaft: Straßlach
HRB 187334 AG München
Geschäftsführer:
Benjamin Hawlik

HAWLIK
GESUNDHEITSPRODUKTE