



Pilzsuppe mit Fregola Sarda

Zutaten

Suppe:

90 g Wirz
65 g Karotten
70 g Knollensellerie
20 g Lauch
1 Knoblauchzehe
50 g Zwiebel
200 g Champignons
100 g gemischte Pilze (bei mir waren es Eierschwammerl, Kraterellen, Semmelstoppel)
200 ml Weisswein
5 Teelöffel Kräutersalz
800 ml Wasser
2 cl Martin
500 ml Halbrahm (Sahne)
4 EL Olivenöl
1 Bund Thymian

Einlage:

80 g Champignons
50 g gemischte Pilze
200 g Fregola Sarda

Zubereitung

Die Pilze putzen und etwas klein schneiden.

Das Gemüse waschen, die äusseren Blätter vom Wirz abmachen und diesen in grobe Stücke schneiden. Die Karotte und den Sellerie schälen und ebenfalls in grobe Stücke schneiden. Den Lauch in Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und dritteln. Die Zwiebel ebenfalls schälen und in grobe Stücke schneiden.

Nun in einem Topf zwei Esslöffel Olivenöl erhitzen. Die Zwiebel mit dem restlichen Gemüse dazugeben, kurz andünsten und anschliessend die Pilze und den Knoblauch dazugeben. Noch 3-4 Minuten weiter dünsten, danach mit dem Weisswein ablöschen. Lasst die Suppe 2 Minuten einkochen und gebt dann das Salz und das Wasser dazu. Nehmt vom Thymian etwas zur Deko weg und den Rest gebt ihr in die Suppe. Kocht die Suppe, bis das Gemüse schön weich ist. Ca. 10-15 Minuten, je nachdem wie gross ihr es geschnitten habt.

Nehmt ihr Thymian-Stängel wieder raus.

Als nächsten Schritt könnt ihr den Rahm und den Martini Bianco dazugeben und das Ganze mit einem Pürierstab pürieren.

Gebt die Fregola Sarda dazu und kocht die Suppe noch circa 20 Minuten, bis die Fregola Sarda bissfest ist. Währenddessen könnt ihr die die Pilze für die Einlage ebenfalls klein schneiden, in etwas Olivenöl anbraten und mit Kräutersalz würzen.

Nun nur noch ein letztes Mal die Suppe abschmecken, und schon kann sie serviert werden.