



# Schnelle Pilzbouillon mit Maultaschen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schwäbischer Klassiker in einer schnellen, einfachen Variante

## Zutaten

- 600 g Maultaschen aus der Kühltheke, in Scheiben
- 800 ml Geflügelbrühe, selber gekocht oder aus dem Supermarkt
- 30 g getrocknete Steinpilze, eingeweicht (wg. des intensiven Geschmacks)
- 200 g frische, weiße Champignons, Kräuterseitlinge, Braunköpfe
- o. Ä., geputzt, gesäubert, grob geschnitten
- 1 Gemüsezwiebel (ca. 250 g)
- 2 El Pflanzenöl
- 1 Bund Petersilie, gehackt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die getrockneten Steinpilze mit etwas von der Hühnerbrühe bedecken, einweichen. Danach ausdrücken und grob hacken.

### Schritt2

Die Einweich - und Geflügelbrühe erhitzen, die Pilze wieder dazu geben.

### Schritt3

Die frischen Pilze mit den Zwiebeln in heißem Pflanzenöl 5 min. anschwitzen, zur Bouillon geben, kurz aufstoßen lassen.

### Schritt4

Die Maultaschen Scheiben zur Suppe geben, erhitzen, nachschmecken. Mit frisch gehackter Petersilie bestreut zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Schwäbisch **Tags:** für jeden tag, Hauptgericht, maultaschen, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelle-pilzbouillon-mit-maultaschen/>