



Zuppa di Funghi

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Der italienische Klassiker, erwärmt die Seele den und Magen

Zutaten

- 500 g frische Waldpilze wie: Steinpilze, Steinchampignons, Pfifferlinge
- 20 g getrocknete Steinpilze
- $\frac{3}{4}$ l Rindfleischbrühe (Selber gekocht oder aus dem Supermarkt)
- 2 El gutes Olivenöl
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 3 El gehackte Petersilie
- 1 Tl gehackte, frische Minze
- 4 Scheiben geröstetes Weißbrot, Ciabatta oder Baguette
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Zunächst die getrockneten Steinpilze in etwas Wasser 10 min. einweichen, danach grob hacken, das Einweichwasser verwahren. Petersilie und Minze zupfen, fein hacken.

Schritt3

Die frischen Pilze putzen, die Wurzeln abschneiden, nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste säubern, in 1 cm große Würfel / Stücke schneiden.

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

Die Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie und Minze sowie die getrockneten Steinpilze zunächst in Olivenöl glasig anschwitzen und die frischen Pilze dazu geben.

Schritt6

2 - 3 min. zusammen angehen lassen und mit der Rindfleischbrühe aufgießen. 10 - 15 min. leise köcheln lassen, mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Das geröstete Brot mit einer Knoblauchzehe einreiben und in vorgewärmte Teller geben; die Suppe aufgießen und sofort zu Tisch geben.

Rezeptart: National / Regional **Tags:** saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zuppa-di-funghi/>