Kartoffel-Champignon-Suppe mit Walnüssen

Zubereitungszeit:
ca. 40 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	278 kcal / 1160 kJ		
Eiweiß:	9,1 g	Fett:	17,4 g
Kohlenhydrate:	15 g		

Zutaten für 4 Portionen :

150 g	Kartoffeln, vorwiegend festkochend
1	Zwiebel
200 g	weiße Champignons
1 EL	Öl
1 TL	Kurkuma
400 ml	Gemüsebrühe
200 ml	Kochsahne
	Salz, Pfeffer
2 Stiele	Koriander
40 g	kalifornische Walnüsse
100 g	Räucheraalfilet

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebel pellen und würfeln. Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

2. Öl in einem Topf erhitzen. Champignons darin anbraten. Einige Champignonsscheiben aus dem Topf nehmen und beiseite stellen. Zwiebel und Kartoffel in den Topf geben und kurz andünsten. Kurkuma einrühren. Brühe angießen und alles zugedeckt ca. 20-25 Minuten köcheln lassen.

3. Kochsahne angießen und alles mit einem Pürierstab pürieren. Suppe aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Koriander abbrausen und grob hacken. Walnüsse hacken und in einer kleinen, beschichteten Pfanne fettlos rösten. Aal in Stücke schneiden.

5. Champignons und Räucheraal in die Suppe geben und kurz erwärmen. Die Suppe mit Koriander und Walnüssen bestreut servieren.

Tipp: Statt Koriander schmeckt auch Petersilie sehr gut.