uzinger Daniela 15.Sep 14 Küttigen

Original Kalabrische Pilzsuppe

2EL Olivenöl

1 Zwiebel gehackt

500gr Pilze wie Champion, Stein und Auster Pilze

300ml Milch

680ml Brühe

8 Scheiben Bauernbrot

2 Knoblauchzehen zerdrückt

50gr Butter

Salz

Pfeffer

80gr geriebenen Gruyère

Das Öl in grosse Pfanne geben und erhitzen nun 4 min. Zwiebeln andünsten.

Grosse Pilze Waschen und Mundgerechte stücke schneiden. Nun zu den Zwiebeln geben und andünsten. Nun die Milch zugeben und 5 min. köcheln lassen. Nun die Brühe beigeben.

Das Brot im Vorgeheiztem Ofen Rösten.

Knoblauch und Butter Vermengen und auf dem Brot verteilen.

Nun wen geröstet in Stücke schneiten und in Topf geben da Suppe darüber geben. Garnieren mit dem Käse.