

Pilzcremesuppe mit Blätterteigstangen

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 min

Zutaten:

- 750 ml Gemüsebrühe
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 200 g frische Pilze (z.B. Champignons, Pfifferlinge, Austernpilze usw.)
- 2 EL Rapsöl
- 3 EL helles Mehl
- 50 ml Sojadrink
- 50 ml Hafersahne
- 50 ml Weißwein
- 1 EL Zitronensaft
- Salz
- Muskatnuss
- weißer Pfeffer, frisch gemahlen
- 2 EL Schnittlauch

Zubereitung:

1. Zwiebel und Knoblauch abziehen und sehr fein würfeln. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Einige Scheiben für die Garnitur bei Seite legen.
2. Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Pilze hinzufügen und zwei Minuten anbraten. Mit Mehl bestäuben und zwei Minuten unter Rühren weiter braten.
3. Mit dem Wein ablöschen und die kalte Gemüsebrühe nach und nach zugeben. Sechs bis acht Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen.
3. Sojadrink und pflanzliche Sahne hinzu geben und die Suppe pürieren. Mit Zitronensaft, Salz, Muskatnuss und Pfeffer abschmecken. Mit den übrigen Pilzscheiben und Schnittlauch garnieren.

Profi Tipp von Jérôme Eckmeier:

Kurz vor dem Servieren etwas Margarine zur Suppe hinzugeben und anschließend mit dem Pürierstab aufschäumen.

Leckere Beilage: Blätterteigstangen

Zubereitungszeit: 10 Minuten + 15 Minuten Backzeit

Zutaten:

- 1 Packung Blätterteig (vegan)
- Backpapier
- Optional: Paprikastücke, Kräuter, Oliven oder Tomatenstücke
- Mohn oder Sesam

Zubereitung:

1. Blätterteig-Platten auftauen lassen, und in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen zu Spiralen aufrollen, dabei immer zwei Spiralen ineinander drehen.
2. In die Zwischenräume können Paprikastücke, Kräuter, Oliven oder Tomatenstückchen gelegt und mit Mohn oder Sesam bestreut werden.
3. Stangen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und sie im vorgeheizten Ofen bei 180°C/Umluft ca. 15 min goldbraun backen.

Aus: Vegan kochen mit Jerome Eckmeier <http://jeromeeckmeier.blogspot.co.at/>