Pilzbouillon mit Schnittlauch

Zutaten für 4 Personen:

- 1 großes Bund Suppengrün
- 2 Tomaten
- 25 g getrocknete Mischpilze
- 2 TL Instant-Gemüsebrühe
- je 100 g rosé und weiße Champignons
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 1 EL Öl
- Salz
- Pfeffer

1. Suppengrün putzen bzw. schälen und waschen. Ca. 1/3 des Porrees und der Möhren beiseitelegen. Restliches Suppengrün klein schneiden. Tomaten in Stücke schneiden. Suppengrün und Tomaten ohne Fett in einem großen Topf anrösten. Getrocknete Pilze zugeben und mit 1,2 Liter Wasser ablöschen. Alles aufkochen, Brühe einrühren und ca. 30 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen.

2. Pilze säubern und putzen, in dünne Scheiben schneiden. Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in Röllchen schneiden. Beiseitegelegtes Gemüse in feine Streifen schneiden. Brühe durch ein feines Sieb gießen.

3. Öl in dem Topf erhitzen und Pilze darin anbraten. Aufgefangene Brühe zugießen. Brühe aufkochen, Gemüsestreifen zugeben und 6–8 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Schnittlauch bestreuen.