

Gombaleves (Pilzsuppe)

Gesamtzeit **25 Min.** 15 Min. Vorbereitungszeit **10 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):

1'617 kJ / 387 kcal

Fett: **17.1 g** Eiweiss: **11.6 g**

Kohlenhydrate: **45.3 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

Für die Süsskartoffel-Ponzu-Crème:

- 100 g** Süsskartoffeln
- Salz
- 1** Knoblauchzehe
- 1 EL** Sambal Oelek (alternativ: Harissa, Sriracha, Tomaten- oder Peperonipüree)
- 2 TL** Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
- 2 Prisen** Chiliflocken

Für die Suppe:

- 1** Schalotte
- 1** kleine Knoblauchzehe
- 250 g** Pilze, z. B. braune Champignons, Austernpilze
- 1 TL** Kikkoman geröstetes Sesamöl
- 3 TL** Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack
- 1 EL** Mehl
- 500 ml** Wasser
- 2 EL** Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
- 2 EL** Pfeffer aus der Mühle vegane Crème-fraîche-

ZUBEREITUNG

Schritt 1

100 g Süsskartoffeln - Salz - **1** Knoblauchzehe - **1 EL** Sambal Oelek (alternativ: Harissa, Sriracha, Tomaten- oder Peperonipüree) - **2 TL** Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack - **2 Prisen** Chiliflocken
Süsskartoffeln in Würfel schneiden und in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen. Abgiessen, mit Knoblauch und Sambal Oelek pürieren und mit Kikkoman Ponzu Zitrone und Chiliflocken würzen.

Schritt 2

1 Schalotte - **1** kleine Knoblauchzehe - **250 g** Pilze, z. B. braune Champignons, Austernpilze - **1 TL** Kikkoman geröstetes Sesamöl **1 TL** Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack
Schalotte und Knoblauch fein schneiden. Pilze in Stücke schneiden und mit der Schalotte und dem Knoblauch in erhitztem Kikkoman Sesamöl in einem Topf goldbraun anbraten. Mit Kikkoman Ramen Suppenbasis verfeinern.

Schritt 3

1 EL Mehl - **500 ml** Wasser - **2 EL** Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack
Die Pilze mit Mehl bestäuben und anschwitzen. Wasser und Kikkoman Ramen Suppenbasis zugeben, aufkochen und ca. 10 Minuten garen.

Schritt 4

2 EL Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack Pfeffer aus der

0.5 TL Alternative
Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce

Zusätzlich:

1 Schale Kresse
100 g (Körner-) Baguette
1 TL weisser Sesam, geröstet
1 TL schwarzer Sesam,
geröstet

Mühle - **2 EL** vegane Crème-fraîche-Alternative -
0.5 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
Die Suppe mit Kikkoman Ponzu Zitrone und Pfeffer
abschmecken. Crème-fraîche-Alternative mit
Kikkoman Sojasauce verrühren und die Suppe
damit verfeinern.

Schritt 5

1 Schale Kresse - **100 g** (Körner-) Baguette - **1 TL**
weisser Sesam, geröstet - **1 TL** schwarzer Sesam,
geröstet
Kresse abschneiden. Baguette in Scheiben
schneiden, mit der Süsskartoffel-Crème
bestreichen und mit der Kresse garnieren. Die
Suppe in Tassen füllen, mit Sesam bestreuen und
mit dem Baguette servieren.