KIKKOMAN

Pilzsuppe mit knusprigem Speck und Popcorn

Gesamtzeit **30 Min.** **5 Min.** Vorbereitungszeit **25 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1'543 kJ / 369 kcal

Fett: **30.2 g** Eiweiss: **10.2 g**
Kohlenhydrate: **16.3 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

150 g	Steinpilze (oder Eierschwämmli)/Champignons
0.5	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
30 g	Butter
700 ml	Gemüsebouillon
0.25 TL	Kurkuma
0.25 TL	Pfeffer
1 EL	Sauerrahm
1 TL	Meerrettich
2 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce

Zum Anrichten

50 g	Scheiben Räucherspeck
20 g	Popcorn
1 EL	gehackte frische Petersilie
1 EL	frischer Dill
1 EL	gehacktes Jalapeño Chili

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. In einer Schmorpfanne die Pilze zusammen mit der Zwiebel und dem fein gehackten Knoblauch in Butter anbraten. Mit Bouillon aufgiessen, mit Kurkuma und Pfeffer würzen und 20 Minuten kochen lassen. Sauerrahm mit dem Meerrettich und der Kikkoman Sojasauce verrühren, in die Suppe geben und weitere 1-2 Minuten kochen lassen.

Schritt 2

Die Speckscheiben braten oder grillieren, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Schritt 3

Die Suppe mit Speckscheiben, Popcorn, Petersilie, Dill und Jalapeño Chili servieren.