

## Herbstliche Kartoffelcremesuppe mit Pilzen und Knusperstangen

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

40  
Min.

NIVEAU



Pürierstab  
Backpinsel

Bist du vor lauter Wind und Regen noch auf der Suche nach dem alljährlichen **Herbstzauber**? Dann geh ihn am besten mal in der Küche suchen ... Die stürmische Jahreszeit liefert nicht nur das perfekte Wetter, sondern auch die perfekten Zutaten für eine wärmende Suppe. Dabei landen bei mir zwei Gemüseliebhaber im Topf, die endlich wieder Hochsaison haben: **Kartoffeln und Pilze**.

Aus den beiden Herbstboten lässt sich im Handumdrehen ein elegantes Süppchen zaubern. Ob du dafür **Steinpilze, Pfifferlinge oder Champignons** verwendest, bleibt dir überlassen. Nur bei den **Knusperstangen** hast du keine andere Wahl: das feine **Gebäck aus Blätterteig, Käse und Nüssen** solltest du unbedingt probieren. Dann heißt es tunken, knuspern und drauf loslöffeln!

- 1 -

Für die Suppe Kartoffeln schälen und würfeln. Pilze putzen und klein schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Pilze, Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten.

- 2 -

Kartoffeln dazugeben und kurz mit braten. Mit Sherry ablöschen und mit Gemüsebrühe auffüllen. Lorbeerblätter dazugeben. Suppe zum Kochen bringen und 20 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.

- 3 -

Für die Knusperstangen Backofen auf 180°C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Einen Teil davon als Topping für die

### Zutaten für 4 Portionen

#### Für die Suppe

600 g Kartoffeln  
300 g Pilze (z.B. Steinpilze)  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
2 Esslöffel Olivenöl  
1 Schuss Sherry  
1 l Gemüsebrühe  
2 Lorbeerblätter  
100 ml Sahne  
100 ml Milch  
1 Prise(n) Salz  
1 Prise(n) Pfeffer  
1 Prise(n) Zimt

#### Für die Knusperstangen

1/2 Bund Schnittlauch  
50 g Haselnüsse  
40 g Parmesan oder vegetarischer Hartkäse  
1 Esslöffel Milch  
1 Eigelb  
1 Blätterteig aus dem Kühlregal  
1 Prise(n) Salz  
1 Prise(n) Pfeffer

#### Besonderes Zubehör

## Herbstliche Kartoffelcremesuppe mit Pilzen und Knusperstangen

Suppe beiseitelegen. Haselnüsse hacken. Parmesan reiben. Eigelb mit Milch verquirlen.

- 4 -

Blätterteig in lange Streifen schneiden und mit Ei-Mischung einpinseln. Haselnüsse und Schnittlauch darüberstreuen und leicht andrücken. Teigstreifen spiralförmig eindrehen und auf ein Blech legen. Mit Parmesan, Salz und Pfeffer bestreuen. Im heißen Ofen 12-15 Minuten backen, bis die Stangen goldgelb und knusprig sind.

- 5 -

Lorbeerblätter aus der Suppe nehmen. Milch und Sahne dazugießen und alles fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zimt abschmecken. Restlichen Schnittlauch über die Suppe streuen. Zusammen mit Knusperstangen servieren.