

# Rassige Pilz-Gulaschsuppe

Heisse Suppe für kalte Winterabende. Natürlich wären Sie selbst auch darauf gekommen, dass eine Gulaschsuppe nicht unbedingt mit Fleisch zubereitet werden muss. Auf jeden Fall schmeckt sie mit Pilzen mindestens so gut.

Zutaten für 4 Portionen:

300 g Pilze  
1 grosse Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
2-3 EL Öl  
1 rote Peperoni  
1 Peperoncino  
2 EL Tomatenpüree  
1 EL Paprikapulver  
1 EL Mehl  
2-3 Tomaten  
200 g Kartoffeln  
1,5 Liter Bouillon  
Salz, Pfeffer  
Petersilie

Pilze in mundgerechte Stücke schneiden, Zwiebel und Knoblauch hacken. Alles im heissen Öl dünsten, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Inzwischen die Peperoni und Peperoncino entkernen und in Streifen schneiden, mit dem Tomatenpüree und den gehäuteten frischen Tomaten zugeben und umrühren. Mit Mehl und Paprika bestäuben und mit der Bouillon ablöschen. Aufkochen, die in Würfeli geschnittenen Kartoffeln zugeben und etwa 20 Minuten kochen. Mit Salz und Pfeffer rassig abschmecken, mit der gehackten Petersilie bestreuen.

