

Gabrieles



Amaranth - Pilzsuppe

Zutaten: 1 TL Öl
100g Zwiebel fein gehackt
60g Amaranth
400ml Wasser
200g Champignons oder andere Pilze
1 Karotte
Petersilie
Salz
Zitronensaft

Zubereitung: Öl erhitzen, die Zwiebel anbraten
Amaranth dazugeben, mit Wasser aufgießen und 20 Minuten kochen
Pilze blättrig schneiden, Karotte grob raffeln
zur Suppe geben und 5 Minuten weiterkochen
würzen