



## Pilzcreme-Suppe

vegetarisch, glutenfrei

So köstlich schmeckt Natur! Diese herzhaft, cremige Pilzsuppe verwöhnt große und kleine Feinschmecker mit erlesenen Zutaten. Die Rezeptur aus würzigen und edlen Pilzen, darunter mild-aromatische Champignons, überzeugt mit einem vollmundigen, kräftigen Geschmack. Schnell und einfach zubereitet, ist unsere vegetarische Pilzcreme-Suppe ein leckerer Genuss als Vorspeise, Hauptgericht oder für den kleinen Hunger zwischendurch.

**Zutaten:** Reismehl, Magermilchpulver, 9 % Pilze (5% Champignon-, Pfifferling-, Butterpilzstücke, Steinpilz-, Shi-Take-Pilz-Pulver), Meersalz, Gemüsepulver (Zwiebel, Lauch, Knoblauch, Pastinake), 4% Champignonsaftkonzentratpulver, brauner Zucker, Sonnenblumenöl, natürliches Aroma, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Citrusfaser, Petersilie, Schnittlauch, Basilikum, Gewürze.

Durchschnittliche Nährwerte	pro Portion (= 25 g Trockenmischung)	pro 100 g Trockenmischung
Brennwert	278 kJ/66 kcal	1113 kJ/278 kcal
Fett	1 g	4 g
-davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g	0,3 g
Kohlenhydrate	9 g	36 g
-davon Zucker	2 g	7 g
Ballaststoffe	2 g	9 g
Eiweiß	4 g	17 g
Salz	3 g	10 g

**Zubereitung:** Pro Portion 25 g Trockenmischung (ca. 2 leicht gehäufte EL) mit einem Schneebesen in 250 ml kaltes Wasser einrühren. Unter Rühren aufkochen lassen und bei geringer Hitze 3-5 Min. leicht köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren.

Trocken und gut verschlossen lagern.

Made in Germany

**Inhalt 250 g** ergibt 10 Portionen Pilzcreme-Suppe

Art.-Nr.: 400

Eti1221