

# Gombaleves (Pilzsuppe)

Gesamtzeit **25 Min.** 15 Min. Vorbereitungszeit **10 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):

**1.617 kJ / 387 kcal**

Fett: **17,1 g** Eiweiß: **11,6 g**

Kohlenhydrate: **45,3 g**

## ZUTATEN

**2 Portion(en)**

**Für die Süßkartoffel-Ponzu-Creme:**

- 100 g** Süßkartoffeln
- Salz
- 1** Knoblauchzehe
- 1 EL** Sambal Oelek (alternativ: Harissa, Sriracha, Tomaten- oder Paprikamark)
- 2 TL** Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
- 2 Prisen** Chiliflocken

**Für die Suppe:**

- 1** Schalotte
- 1** kleine Knoblauchzehe
- 250 g** Pilze, z. B. braune Champignons, Austernpilze
- 1 TL** Kikkoman geröstetes Sesamöl
- 3 TL** Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack
- 1 EL** Mehl
- 500 ml** Wasser
- 2 EL** Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
- 2 EL** Pfeffer aus de Mühle vegane Crème-fraîche-

## ZUBEREITUNG

**Schritt 1**

**100 g** Süßkartoffeln - Salz - **1** Knoblauchzehe - **1 EL** Sambal Oelek (alternativ: Harissa, Sriracha, Tomaten- oder Paprikamark) - **2 TL** Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack - **2 Prisen** Chiliflocken  
Süßkartoffeln in Würfel schneiden und in kochendem Salzwasser ca. 10 Min. garen. Abgießen, mit Knoblauch und Sambal Oelek pürieren und mit Kikkoman Ponzu Zitrone und Chiliflocken würzen.

**Schritt 2**

**1** Schalotte - **1** kleine Knoblauchzehe - **250 g** Pilze, z. B. braune Champignons, Austernpilze - **1 TL** Kikkoman geröstetes Sesamöl **1 TL** Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack  
Schalotte und Knoblauch fein schneiden. Pilze in Stücke schneiden und mit der Schalotte und dem Knoblauch in erhitztem Kikkoman Sesamöl in einem Topf goldbraun anbraten. Mit Kikkoman Ramen Suppenbasis verfeinern.

**Schritt 3**

**1 EL** Mehl - **500 ml** Wasser - **2 EL** Kikkoman Konzentrierte Ramen Suppenbasis - Shoyu (Sojasauce) Geschmack  
Die Pilze mit Mehl bestäuben und anschwitzen. Wasser und Kikkoman Ramen Suppenbasis zugeben, aufkochen und ca. 10 Min. garen.

**Schritt 4**

**2 EL** Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack Pfeffer aus de

**0,5 TL** Alternative  
Kikkoman natürlich  
gebraute Sojasauce

**Additional:**

**1** Kästchen Kresse  
**100 g** (Körner-) Baguette  
**1 TL** gerösteter weißer Sesam  
**1 TL** gerösteter schwarzer  
Sesam

Mühle - **2 EL** vegane Crème-fraîche-Alternative -  
**0,5 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce  
Die Suppe mit Kikkoman Ponzu Zitrone und Pfeffer  
abschmecken. Crème-fraiche-Alternative mit  
Kikkoman Sojasauce verrühren und die Suppe  
damit verfeinern.

**Schritt 5**

**1** Kästchen Kresse - **100 g** (Körner-) Baguette - **1  
TL** gerösteter weißer Sesam - **1 TL** gerösteter  
schwarzer Sesam  
Kresse abschneiden. Baguette in Scheiben  
schneiden, mit der Süßkartoffel-Creme  
bestreichen und mit der Kresse garnieren. Die  
Suppe in Tassen füllen, mit Sesam bestreuen und  
mit dem Baguette servieren.