

# Königinssuppe

## Zutaten | 4 Portionen

1	Zwiebel
40 g	Butter
500 g	Porree
500 g	Pilze
1	rote Paprika
2 EL	Mehl
¼ l	Sahne
1 l	Fleischbrühe
	Salz, Pfeffer, Zucker, Petersilie

Zubereitungszeit: 25 Min.

## Zubereitung:

- Zwiebel pellen, würfeln und in der Butter glasig dünsten.
- Pilze und Porree putzen und in Scheiben schneiden.
- Paprika würfeln.
- Das Gemüse zu den Zwiebeln geben und mitdünsten.
- Mit Mehl bestäuben und mit Brühe auffüllen-
- Das Ganze 10 Min. kochen lassen.
- Dann die Sahne und die Gewürze dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Petersilie abschmecken.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 64,5 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
388 kcal	29,3 g	16,6 g	11,8 g	175 mg