KIKKOMAN

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
	Pfeffer aus de Mühle
2 EL	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

	Alternative
0,5 TL	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.