

Klare Pilzsuppe mit Balkanröllchen

Zutaten: 5 Stück Balkanröllchen
500 g Pfifferlinge
2 Zwiebeln
40 g Fett
1 l Waldpilzfond
3 EL Zitronensaft
2 EL dunkle Sojasauce
Salz, Pfeffer, Schnittlauch

Zubereitung:

- Pilze putzen, waschen, klein schneiden
- in heißem Fett Zwiebeln und Pilze ca. 5 Minuten dünsten
- Waldpilzfond aufgießen, ca. 15 Minuten kochen lassen
- mit Zitronensaft, Sojasauce, Salz und Pfeffer abschmecken
- mit Schnittlauchröllchen bestreuen

**Tipp: schmeckt auch mit
Champignons**

