



## Erdäpfel-Schwammerl-Suppe

### Zubereitung

Zuerst die kleingeschnittene Zwiebel in BONA Pflanzenöl anbraten, dann die gehackten Schwammerl dazu geben und leicht salzen und pfeffern.

Die Erdäpfel klein würfeln, ebenfalls mit in den Topf geben und alles mit Wasser bedecken. Jetzt den Suppenwürfel dazugeben.

Das Ganze solange auf kleiner Flamme kochen, bis alles weich ist. Zum Schluss den Rahm und den Majoran dazugeben und mit einem Pürierstab kurz durchmischen. Fertig!

**Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAFamilie-Fan Tamara Goisau.**

### Zutaten

1 Zwiebel

½ kg Erdäpfel

BONA Pflanzenöl

¼ kg Schwammerl (Champions, Steinpilze, etc...)

2 EL Rahm

Majoran, Salz und Pfeffer

1 Suppenwürfel