

Pfifferlingsuppe



Frank Croes / StockFood

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

400 g	Pfifferlinge
400 g	Kartoffeln
2	kleine Zwiebeln
	Olivenöl zum Andünsten
750 ml	Gemüsebrühe
150 g	Schlagsahne
	Salz und Pfeffer
	gemahlene Muskatnuss
3	Rosmarinzweige

Dauer: 70 min

Niveau: Mittel

1. SCHRITT

400 g Pfifferlinge, 400 g Kartoffeln, 2 kleine Zwiebeln

Pfifferlinge putzen. Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Zwiebeln abziehen und klein schneiden.

2. SCHRITT

Olivenöl zum Andünsten, 750 ml Gemüsebrühe

Etwas Olivenöl im Topf erhitzen. Zwiebeln, Kartoffeln und die Hälfte der Pfifferlinge darin andünsten. Gemüsebrühe dazugeben und alles etwa 20 Minuten köcheln lassen.

3. SCHRITT

150 g Schlagsahne, Salz und Pfeffer, gemahlene Muskatnuss

Die Suppe mit dem Mixstab pürieren. Sahne dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

4. SCHRITT

Salz und Pfeffer

Die restlichen Pfifferlinge in Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

5. SCHRITT

3 Rosmarinzweige

Rosmarinzweige waschen, trockenschütteln und die Nadeln abzupfen. Suppe in vorgewärmte Teller geben und mit den gebratenen Pfifferlingen und Kräutern anrichten.