



PIFFERLING-CREMESUPPE

Zutaten

- 350 g Pfifferlinge
- 1 rote Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 EL Butter
- 800 ml Gemüsebrühe
- 150 g Ziegenfrischkäse
- Salz, Pfeffer
- Petersilie, Thymian



Zubereitung

Die Pfifferlinge gründlich putzen. Die Zwiebel schälen und würfeln, den Knoblauch sehr fein hacken.

In einer Pfanne die Zwiebel und den Knoblauch andünsten. Die Pilze hinzugeben und alles ca. 5 Minuten schmoren. Ein paar Pilze beiseite legen für die Garnitur, den Rest mit der Brühe übergießen und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Den Frischkäse hinzugeben und alles mit einem Pürierstab pürieren, bis eine cremige Konsistenz entstanden ist. Mit Salz und Pfeffer sowie Petersilie und Thymian abschmecken. Mit den beiseite gelegten Pfifferlingen garnieren.

Rezeptvariation

Die Suppe lässt sich mit etwas Weißwein gut abrunden.

gesund & aktiv informiert

Pfifferlinge sind keine Zuchtpilze, sondern wachsen ausschließlich wild, weshalb sie recht teuer sind. Wie alle Wildpilze sollten sie auf keinen Fall roh gegessen werden.

