

PIFFERLING-CREMESUPPE

Kategorie: **ABENDESSEN** **MITTAGESSEN** **SUPPEN** **VEGETARISCH** **VORSPEISEN**



Zutaten für 1 Portion:

- 350 g Pifferling
- 1 Stück Zwiebel (rot)
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Esslöffel Butter
- 200 ml Gemüsebrühe
- 150 g Frischkäse (Ziege)
- 2 Prisen Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Stängel Petersilie (glatt)
- 1 Esslöffel 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.