



Pilzcremesuppe

 Dauer
35 min.

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Schalotten	2 St.
Champignons, weiß	600 g
Olivenöl	3 EL
Weizenmehl, Type 405	2 EL
Weißwein, trocken	200 ml
Gemüsebrühe	800 ml
Milch	250 ml
Petersilie, frisch	20 g
Schlagsahne	100 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

Schalotten halbieren, schälen und hacken. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern, 100 g in feine Scheiben schneiden, Rest grob würfeln.

In einem Topf 1 EL Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und Champignonscheiben darin ca. 2–3 Min anbraten, herausnehmen und für später beiseitestellen.

Erneut in dem Topf 2 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und die Champignonwürfel darin ca. 2 Min. anbraten. Schalotten zugeben und weitere 2 Min. anbraten. Mit Mehl bestäuben und kurz anschwitzen. Dann mit Wein, Brühe und Milch ablöschen. Suppe ca. 10 Min. leicht köcheln lassen.

Inzwischen Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Sahne in den Topf geben und Suppe fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pilzcremesuppe mit gebratenen Pilzen und Petersilie bestreut anrichten.

Guten Appetit!

Tipp: Du kannst in der Pilzsaison die gebratenen Champignonscheiben durch frische Steinpilze oder Pfifferlinge ersetzen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	248 kcal		
Kohlenhydrate	21 g	Ballaststoff	2 g
Eiweiß	8 g	Fette	12 g