

Pilzsuppe

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

1/2 kg	Pilze	1	Zwiebel
200 ml	Hühnerbrühe	50 ml	Wasser
	Salz		Pfeffer
	Schnittlauch		Öl
300 g	Sahne	200 ml	Weißwein
1	Knoblauchzehe	2	Scheiben Weißbrot

Zubereitung

Die Pilze vierteln und dann in Öl braten. Die in Scheiben geschnittene Zwiebel zugeben und dünsten.

Wenn die Pilze und Zwiebeln gedünstet sind, in einen Topf geben, dabei ein paar Pilze für das Anrichten der Suppe beiseite legen. Nun Sahne, Wasser, Wein und Hühnerbrühe zugießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Suppe ca. 10 Minuten lang kochen lassen.

Wenn die Pilze weich sind, mit dem Stabmixer pürieren.

Die Suppe mit in Butter und Knoblauch angebratenem Toast, den Pilzen und Schnittlauch servieren.