Rezept

Pfifferling-Cremesuppe

Ein Rezept von Pfifferling-Cremesuppe, am 28.04.2024

Zutaten

2	Zwiebeln
1	mehligkochende Kartoffel
800 ml	Gemüsebrühe
300 g	Pfifferlinge
125 g	Crème fraîche
	Salz
2-3 EL	gehackte Petersilie
200 g	Wurzelpetersilie
5 EL	Butter
2 EL	trockener Sherry
2 Scheiben	Vollkorntoast
100 g	Sahne
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Zwiebeln und Petersilienwurzel schälen und grob würfeln. Die Kartoffel schälen, waschen und auf dem Gemüsehobel fein reiben. In einem Topf 1 EL Butter zerlassen, Zwiebeln und Petersilienwurzel darin andünsten. Die Kartoffelraspel dazugeben und mit andünsten. Die Brühe und den Sherry hinzufügen und aufkochen. Bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. köcheln lassen und mit dem Stabmixer fein pürieren.

2. Die Pfifferlinge putzen und trocken abreiben. Die Toastbrotscheiben entrinden und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne 2 EL Butter zerlassen und die Brotwürfel darin goldbraun rösten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die restliche Butter in der Pfanne zerlassen und die Pfifferlinge darin bei starker Hitze ca. 5 Min. braten.

3. Die Crème fraîche und die Sahne unter die pürierte Suppe rühren und die Suppe aufkochen. Die gebratenen Pilze untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pfifferling-Cremesuppe auf tiefe Teller verteilen, mit den Croûtons und der Petersilie bestreuen.