



Pilzrahmsuppe

Zubereitung:

Pilze putzen, Knoblauchzehe schälen, beides klein schneiden und in der heißen Butter anbraten. Die Hälfte der Pilze pürieren. Die Gemüsebrühe und das Lorbeerblatt dazugeben und zum Kochen bringen. Die Sahne und die restlichen Pilze unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit der gehackten Petersilie oder ein paar frisch aufgeschnittenen Pilzen dekoriert servieren.

Zutaten für 4 Personen:

400 g gemischte Pilze

1 EL Butter

3/4 l Gemüsebrühe

200 g süße Sahne

Salz & Pfeffer

2 EL gehackte Petersilie

1 Knoblauchzehe

1 Lorbeerblatt