

## **Pfifferling - Creme Suppe**

### **Zutaten:**

1/2 Liter Wasser  
1/2 Würfel Brühe , (je nach Brüheart)  
400 g Pfifferlinge , (geht auch mit anderen Pilzen)  
200 g Schlagsahne , (bzw. Creme Legere) entspr. ca 1 Becher  
4 Stengel Petersilie  
5 Blätter Basilikum  
3 m.-große Kartoffeln  
1 handvoll Mehl

### **Zubereitung:**

Zuerst die Brühe aufkochen und abschmecken. Es gibt verschiedene Arten, manche sind intensiver und manche schwächer im Geschmack.

Alle Pilze in einer großen Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten und die Petersilie dazugeben. Bei Pfifferlingen NICHT salzen oder zusätzlich würzen, da sie einen sehr intensiven Eigengeschmack haben! Nach ca. 5 Min die Hälfte der Pilze entnehmen und entweder im Mixer sehr fein pürieren oder, was viel besser ist, mit einem Pürierstab (Handmixeraufsatz) pürieren, bis man keine Stücke mehr sieht und das Pilzaroma gut zu spüren ist.

Dann die Kartoffeln einreiben und nochmals alles pürieren, bis die Masse ganz eben ist. Zu den restlichen Pilzen etwas Mehl und gehackten Basilikum hinzugeben. Noch weitere 2 Minuten in der Pfanne lassen, denn herausnehmen, noch etwas klein schneiden und zur Suppe geben. Kurz aufkochen lassen und die Sahne unterrühren. (Nicht schlagen) Dann noch etwas Basilikum dazu und abschmecken.

Würzen ist meist, wie gesagt, nicht mehr nötig, sonst schmeckt die Suppe versalzen. Noch etwa 10 bis 15 Minuten köcheln lassen, das verstärkt den Geschmack noch einmal zusätzlich!

Menge/Portionen: 5  
Zubereitungszeit: 20 Minuten