



## Steinpilzcremesuppe

### **Zutaten:**

ca. 500 g frische Steinpilze (schmeckt aber auch mit anderen Röhrlingen)  
ca. 300 ml Gemüsebrühe  
1 Knoblauchzehe  
1 Schalotte  
etwas Butter  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
200 g Schmand oder Creme fraiche  
200 ml Creme légère  
eine Prise Muskatnuss  
frische Petersilie

### **Zubereitung:**

Den Knoblauch und die Schalotte schälen und fein würfeln, in etwas Butter anschwitzen. Die Pilze putzen und eventuell waschen, ca. 400 g grob zerkleinern, den Rest in feine Scheiben schneiden und beiseite stellen. Die Steinpilzstücke in den Topf geben und ebenfalls anschwitzen. Mit dem Wasser und der Creme légère ablöschen, mit dem Brühepulver, dem Pfeffer und der Muskatnuss würzen und zudecken. Ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die Masse pürieren und den Becher Schmand zugeben. Die rohen Steinpilzscheiben auf die vorgewärmten Suppenteller verteilen und die heiße Suppe darüber geben. Mit der gehackten Petersilie dekorieren.

*Tipp: Zu dieser Suppe einfach frisches Baguette und einen trockenen Weißwein reichen und ihr habt einen edlen vegetarischen Hauptgang.*