

Pilzsuppe

Zutaten:

20EL Olivenöl
50 gr Butter
1 große Zwiebel fein gewiegt
450 gr Waldpilze z.B. Stein- Birkenpilze, Reherl usw.
1 ltr. Gemüsebrühe heiß
Salz, Pfeffer weiß
4 EL Crème fraiche
4 Scheiben Baguette
2 Knoblauchzehen
80 gr Gruyère
Petersilie

Zubereitung:

Zwiebel in Butter und Öl andünsten, Pilze abwischen und mundgerecht schneiden, in den Topf zu den Zwiebeln geben und andünsten.

Brühe langsam aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen. Crème fraiche darunter rühren.

Brot im Grill rösten, Knoblauch fein wiegen und mit der Butter vermengen und großzügig auf das Brot streichen.

Die fertige Suppe mit Käse und Petersilie bestreuen.

Brot als Beilage dazu reichen.

