

Pfifferling-Rahm-Suppe

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Hauptgericht
Zubereitungszeit:	30 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	leicht

Zutaten:

30 g	Butter	3	Schalotten oder kleine Zwiebeln
200 g	Pfifferlinge (Dose)	1 Tl.	Tomatenmark
500 ml	Fleischbrühe (Instand)	250 ml	Sahne
	Salz, Pfeffer, Muskat	½ Tl.	Zucker
2 El.	Schnittlauch		

Zubereitung:

Die feingehackten Schalotten in der Butter mit 800/1000 Watt etwa 4 Minuten andünsten. Etwa 2/3 der Pilze, Tomatenmark und Fleischbrühe zugeben, würzen. Zugedeckt mit 800/1000 Watt etwa 4 Minuten und dann mit 450 Watt weitere etwa 8 Minuten garen. Mit einem Pürierstab fein pürieren, dabei die Sahne mit einrühren. Schnittlauch und die restlichen Pilze zugeben. Mit Baguette servieren.