

Parmesan-Pilz-Suppe

Leckere Suppe mit Pfifferlingen und zweierlei Käse

etwa 2 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

etwa 165 g Pfifferlinge
(Abtropfgew.)
1 Schalotte
100 g Parmesan
1 EL Speiseöl
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
150 ml Gemüsebrühe
100 g Sahneschmelzkäse
Zitronensaft
Worcestersoße

1 Vorbereiten:

Pfifferlinge gut abtropfen lassen, die Flüssigkeit dabei auffangen. Pfifferlinge evtl. etwas klein schneiden. Schalotte abziehen und würfeln. Parmesan fein reiben.

2 Zubereiten:

Speiseöl in einem kleinem Topf erhitzen. Schalottenwürfel und Pfifferlinge hinzufügen und etwa 5 Min. anbraten. Etwa 120 ml der Pilzflüssigkeit, Crème fraîche Kräuter, Brühe, Parmesan und Schmelzkäse zugeben, den Käse langsam bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Die Suppe mit Zitronensaft und Worcestersoße abschmecken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Suppe mit 2 EL gehackten gerösteten Walnusskernen servieren.