

# Parmesan-Pilz-Suppe

Das beste Rezept für eine herrlich cremige vegetarische Käsesuppe mit Pfifferlingen. Mit nur wenigen Zutaten einfach perfekt als schnelle Vorspeise.

etwa 2 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

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

Wie koche ich eine leckere Pilzsuppe mit Parmesan?:

## 1 Pilze und Parmesan vorbereiten:

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

## 2 Parmesan-Pilz-Suppe kochen:

Speiseöl in einem kleinen 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 Parmesan-Pilz-Suppe mit Zitronensaft und Worcestersoße abschmecken.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Parmesan-Pilz-Suppe mit 2 EL gehackten gerösteten Walnuskernen servieren.