

Pilzcremesuppe

Zutaten für 4 Portionen:

1 Zwiebel
400 g Pilze (z.B. Champignons, Steinpilze, Pfifferlinge)
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
2 ½ TL Meersalz
Pfeffer aus der Mühle
4 EL Weißwein
20 g Shiitake-Pastete
Petersilie fein gehackt
1 ½ EL Weizenmehl Typ 405
200 ml Sahne
1 EL Aceto Balsamico die Modena oder Crema die Balsamico

Zubereitung:

1. Zwiebel würfeln, Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden, Knoblauch pressen.
2. 50 g Pilze beiseite legen, übrige Pilze, Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl 5 Min. andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Weißwein ablöschen, Shiitake-Pastete unterrühren.
3. Einen Teil der gehackten Petersilie hinzugeben und mit 800 ml Wasser aufgießen. Die Suppe pürieren und Mehl, in etwas Wasser aufgelöst zum Binden unterrühren.
4. Sahne zugeben und aufkochen lassen, die restliche Petersilie darüber streuen.
5. Die beiseite gelegten Pilze in einer Pfanne mit Olivenöl kurz anbraten und mit Balsamicoessig oder Crema die Balsamico ablöschen. Balsamico-Pilze auf die Suppe geben.

Tipp:

Dazu passt natürlich der gute trockene Weißwein, der sich schon in der Suppe befindet.



Mmmmm schmeckt das gut!!!!!!!

Guten Appetit!