

Cremige Pfifferlingsuppe mit Thymian-Croûtons

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für die Suppe

400 g Pfifferlinge
3 Kartoffeln
700 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne
1 Gemüsezwiebel
2 Knoblauchzehen
20 g Petersilie
2 Esslöffel Öl
Salz, Pfeffer

Für die Croûtons

2 Scheiben Weißbrot
3 Zweig(e) Thymian
1 Esslöffel Butter

Besonderes Zubehör

- 1 -

Pfifferlinge putzen. Zwiebel und Knoblauch schälen und grob hacken. Öl im Topf erhitzen und alles kurz anbraten.

- 2 -

Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Mit in den Topf geben und mit Gemüsebrühe ablöschen. Ca. 20 Minuten köcheln lassen.

- 3 -

Topf von der Herdplatte nehmen und Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren, dabei die Sahne nach und nach hinzugeben.

- 4 -

Petersilie waschen, fein hacken und unter die Suppe rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 5 -

Für die Croûtons Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Weißbrotscheiben in Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Croûtons mit Thymian von allen Seiten rösten. Zusammen mit der Suppe servieren.

Dieses traumhaft cremige Süppchen sorgt besonders an regnerischen Tagen für wohlige Wärme. Die samtige Pfifferlingsuppe bekommt mit knusprigen Thymian-Croûtons noch einen drauf gesetzt und hat somit alles, was du an einem regnerischen Tag brauchst - danach ab aufs Sofa mir dir!