

Pfifferlingsuppe mit verlorenem Wachtelei

4-Personen

Zutaten:

1-2	-	Knoblauchzehen
1	-	Zwiebel
2	-	EL Butter
4-6	-	dl Gemüse-Bouillon
300	-	gr Pfifferlinge (Eierschwämme)
1 ½	-	dl Rahm
etwas	-	Pfeffer
etwas	-	Muskat
etwas	-	frisches Bohnenkraut

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. In der Butter andünsten.

Die geputzten Pilze hinzufügen und ca. 4-5 Minuten mitdünsten.

Bouillon und Rahm zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 8-Minuten leise köcheln lassen.

Am Schluss das fein gehackte Bohnenkraut einrühren, die Suppe probieren und abschmecken.

Suppe in gut vorgewärmte Teller oder Schalen verteilen und kurz vor dem Servieren das Aufgeschlagene Wachtelei begeben.