

Zuppa di Funghi

4-Personen

Zutaten:

1	-	EL Butter
1	-	Schalotte fein gehackt
300	-	Pilze (Eierschwämme oder Steinpilze in Scheiben)
1	-	EL Zitronensaft
2	-	dl Halbrahm
5	-	dl Gemüsebouillon
1	-	EL Kerbel, geschnitten
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer

Zubereitung:

Butter in einer Pfanne warm werden lassen und die fein gehackte Schalotte andämpfen. Die Pilze, geputzt in Scheiben geschnitten etwa 3- Minuten mitdämpfen.

Den Zitronensaft und die Gemüsebouillon dazugiessen und die Suppe aufkochen. Hitze reduzieren und zugedeckt etwa 10-Minuten köcheln.

Suppe pürieren und in die Pfanne zurückgeben.

Halbrahm flaumig schlagen, darunterziehen und die Suppe nur noch heiss werden lassen. Nach Bedarf mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

In vorgewärmte Teller oder Suppentassen anrichten und mit Kerbel garnieren.