



Cremige Pfifferlingsuppe mit Zirbelkiefer



PORTIONEN: 2

VORBEREITUNGSZEIT: 15 MIN.

KOCHZEIT: 30 MIN.

Zutaten

Suppe mit Pfifferlingen:

- 400 g Pfifferlinge
- 400 g Kartoffeln
- 2 kleine Zwiebeln
- Olivenöl zum Andünsten
- 750 ml Gemüsebrühe

- 150 g Sahne (vegan)
- Salz und Pfeffer
- gemahlene Muskatnuss
- 3 Rosmarinzweige

Aroma-Öl mit Zirbelkiefer

- 50 ml Olivenöl
- 2 Tropfen Zirbelkiefer ÄÖ



Zubereitung

Suppe mit Pfifferlingen:

- Pfifferlinge putzen. Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Zwiebeln abziehen und klein schneiden.
- Etwas Olivenöl im Topf erhitzen. Zwiebeln, Kartoffeln und die Hälfte der Pfifferlinge darin andünsten. Gemüsebrühe dazugeben und alles etwa 20 Minuten köcheln lassen.
- Die Suppe mit dem Mixstab pürieren. Sahne dazugeben.
- Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
- Die restlichen Pfifferlinge in Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Rosmarinzweige waschen, trocken schütteln und die Nadeln abzupfen.
- Suppe in vorgewärmte Teller geben und mit den gebratenen Pfifferlingen und Kräutern anrichten.

Für das Aroma-Öl:

- 50 ml Olivenöl mit 2 Tropfen ätherischem Zirbelkiefer-Öl mischen, gut schütteln und zusammen mit der Suppe servieren.