

Pilz - Maronen - Suppe

Zutaten:

500 g Pilze
100 g Maronen
1 große Möhre
2 Zwiebeln
400 g Sahne
600 ml Gemüsebrühe
1 EL gehackte Petersilie
4 TL Schmand
Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Olivenöl



Zubereitung:

- Geputzte Pilze klein würfeln.
- Maronen schälen und fein zermahlen.
- Möhre fein raspeln.
- Zwiebeln klein hacken.
- Gehackte Zwiebeln in Öl glasig dünsten.
- Pilze und Möhrenschnipsel zugeben und andünsten.
- Mit Sahne und Brühe ablöschen.
- Maronen unterrühren.
- Etwa 20 Minuten köcheln lassen.
- Geköchelte Suppe pürieren.
- Petersilie untermengen.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Noch einmal kurz aufkochen lassen.
- Mit einem Klecks Schmand garniert servieren.