

Waldpilzsuppe

Zutaten

500-700g frische Waldpilze (Maronen / Steinpilze usw.)

1 EL Butter

1 kleine Zwiebel

1 Kästchen Kresse

1 Knoblauchzehe

1 l Gemüsebrühe

2 Eigelb

3 EL Sahne

1 EL gehackte Petersilie

Zubereitung

Die Pilze säubern, in Scheiben schneiden und mit den gehackten Zwiebeln sowie dem Knoblauch in der Butter andünsten

Gemüsebrühe angießen und 20 Minuten köcheln lassen. Danach die Kresse zugeben und die Suppe abschmecken.

Die Eigelb in der Sahne verquirlen und unter die Suppe rühren.

Abschließend mit Petersilie bestreut servieren.