



# Pilzsuppe

## Zutaten für 4 Portionen

- » 400 g Champignons oder Egerlinge
- » 1 Zwiebel
- » 2 Knoblauchzehen
- » 2 Zweige frischer Thymian
- » 2 EL Butter
- » 3 EL Polenta
- » 1 kleines Bund Schnittlauch
- » 1 l Gemüsebrühe
- » Salz
- » Pfeffer aus der Mühle
- » 75 g Edelpilzkäse
- » 75 g frisch geriebener Parmesan oder Pecorino
- » 50 g Sahne
- » frisch geriebene Muskatnuss

## Zubereitung

### Vorbereitung

1. Die Pilze mit einem feuchten Küchentuch sauber abreiben und die Stiele abschneiden.

---
2. Etwa 100 g der Pilze beiseitelegen und den Rest in kleine Würfel schneiden.

---
3. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln.

---
4. Den Thymian waschen, trocknen und die Blättchen von den Stielen streifen.

---
5. Den Schnittlauch waschen, trocknen und in feine Röllchen schneiden.

### Zubereitung

1. In einem Suppentopf 1 EL Butter schmelzen.

---
2. Die gewürfelten Pilze, Zwiebel, Knoblauch und Thymian bei mittlerer Hitze andünsten, bis die Zwiebel glasig ist.

---

3. Die Polenta dazugeben und kurz mit anschwitzen.

---
4. Die Brühe hinzufügen und zum Kochen bringen.

---
5. Die Suppe auf mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen.

---
6. Die beiseitegelegten Pilze in kleine Scheiben schneiden.

---
7. Den Edelschimmelkäse in einer kleinen Pfanne zerlassen und die Pilze darin bei starker Hitze leicht bräunen, dann salzen und umrühren.

---
8. Die Suppe vom Herd nehmen und im Topf pürieren.

---
9. Den Parmesan und die Sahne unter die pürierte Suppe rühren, bis der Käse geschmolzen ist.

---
10. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und auf vorgewärmten Suppentellern verteilen.

---
11. Mit den gebratenen Pilzen und den Schnittlauchröllchen garniert servieren.