



# Pfifferling-Rahmsüppchen

## Zutaten

300 g (möglichst kleine) geputzte Pfifferlinge	80 g Butter
4 zerdrückte Knoblauchzehen	2 EL Basilikum-Pesto oder gehackte Petersilie
3 gewürfelte Schalotten	Salz
300 ml Hühnerbrühe	Pfeffer
300 ml Weißburgunder	Muskatnuss
400 g Sahne	

## Zubereitung

Die Schalotten zusammen mit dem Knoblauch in der Butter glasig anschwitzen.

Die Pilze dazugeben und kurz mit anschwitzen.

Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Einige Pilze zur Dekoration beiseitelegen.

Mit dem Weißwein ablöschen, die heiße Hühnerbrühe darüber geben und mit dem Pürierstab leicht pürieren. Die Pilze sollen noch als kleine Stückchen sichtbar sein.

Die Sahne begeben und mit Basilikum-Pesto oder Petersilie abschmecken.

Die Suppe in Tellern anrichten und mit den restlichen Pilzen dekorieren. Fertig!

**Tipp:** Pfifferlinge (und alle anderen Pilze) sollten nach Möglichkeit ohne Wasser von Schmutz und Sand befreit werden.