



## Pilzsuppe von Schopftintlingen mit Trompetenpfefflingen

### Zutaten

- 1 Zwiebel
- etwas Butter
- 200 g Schopftintlinge
- 100 g Trompetenpfefflinge
- 600 ml Gemüsebrühe
- 180 ml Crème fraîche
- 60 ml Sahne
- etwas Salz
- etwas frischer Pfeffer
- etwas frischer Thymian



### Zubereitung



Von den Schopftintlingen werden nur junge (noch weiße) Fruchtkörper verwendet.

Diese werden in Stücke geschnitten, die Trompetenpfefflinge längs geteilt und die Zwiebel fein gewürfelt.

Etwa zwei Esslöffel Butter in einem Topf zergehen lassen die Zwiebel und Schopftintlinge hinzugeben und das Ganze auf mittlerer Hitze fünf Minuten anschwitzen. Danach 600 ml Gemüsebrühe hinzugeben, Hitze erhöhen und aufkochen lassen und schließlich 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. 180 ml Crème fraîche und 60 ml Sahne hinzugeben, weitere fünf Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe mit dem Handmixer pürieren und weiter köcheln lassen.

Die Trompetenpfefflinge werden in etwas Butter angebraten und mit ein paar frischen Thymianblättchen auf die fertige Suppe gegeben.

(Anstelle der Trompetenpfefflinge können natürlich auch andere Pilze wie Maronenröhrlinge, Steinpilze oder Echte Pfefflinge verwendet werden.)

**Guten Appetit!**

