

# Schnelle Pilzsuppe mit Petersilie



**Zubereitungszeit:** 25 min  
**Garzeit:** ca. 30 min  
**Schwierigkeitsgrad:** leicht

**Für 4 Personen**

**Zutaten:**

10 g getrocknete Steinpilze  
300 g Champignons  
2 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
1/2 Handvoll Petersilie  
1-2 EL Olivenöl  
3 EL Butter  
30 g Mehl  
600 ml Gemüsebrühe  
Salz  
Pfeffer (aus der Mühle)

**Anleitung:**

Die getrockneten Steinpilze in lauwarmem Wasser einweichen. Die Champignons putzen und würfeln. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln und hacken.

In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Champignons darin anbraten. Die Steinpilze abgießen, hacken und mit den Schalotten und den Knoblauch zufügen und noch kurz mit anschwitzen, dann beiseite stellen.

In einem zweiten Topf die Butter zerlassen und das Mehl darin unter Rühren anschwitzen. Nach und nach die kalte Brühe untermischen und alles 25 Minuten köcheln lassen, dann die Pilzmischung zufügen. Die Suppe salzen, pfeffern und noch circa 5 Minuten köcheln lassen. Alles mit dem Mixstab fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe in Schalen oder tiefe Teller verteilen und mit Petersilie bestreut servieren.