

# Cremesuppe mit Steinpilzen

## Zutaten:

30 g getrocknete Steinpilze  
1 kleine Zwiebel  
1 kleine Stange Porree  
1 kleine Möhre  
3 Knoblauchzehen  
1 kleine Kartoffel  
750 ml Gemüsebrühe  
300 g Sahne  
Salz, Pfeffer, Schnittlauch  
2 EL Olivenöl

## Zubereitung:

- Steinpilze mit lauwarmem Wasser bedecken.
- Nach 20 Minuten Pilze herausnehmen und abspülen.
- Einweichwasser durch ein feines Sieb geben.
- Zwiebel, Knoblauch, Porree, Kartoffel und Möhre in kleine Würfel schneiden.
- Gemüse im Öl kurz andünsten.
- Mit dem Einweichwasser und der Brühe ablöschen.
- Pilze zugeben und 20 Minuten köcheln lassen.
- Suppe pürieren.
- 200 g Sahne einrühren und kurz aufkochen lassen.
- Pfeffer und Salzen.
- Restsahne steif schlagen.
- Suppe in die Teller / Tassen füllen.
- Mit einem Sahnetupfer und Schnittlauch garnieren.