

Parmesansuppe mit gebratenen Kräuterseitlingen

Diese samtige Parmesansuppe mit gebratenen Kräuterseitlingen ist ein elegantes, aber unkompliziertes Gericht, das sich perfekt als feine Vorspeise oder wärmender Hauptgang eignet. Der intensiv-würzige Geschmack des frisch geriebenen Parmesans verbindet sich mit cremigem Schlagobers zu einer herrlich aromatischen Suppe, die durch ein Hauch Trüffelöl und frische Basilikumblätter noch verfeinert wird. Die goldbraun gebratenen Kräuterseitlinge sorgen für eine herzhafte, leicht nussige Einlage und bringen Struktur sowie ein köstliches Pilzaroma ins Gericht. Knusprige Backerbsen geben den letzten Crunch – und machen dieses Rezept zu einem Genuss, der schnell zubereitet, aber dennoch raffiniert ist.






Zutaten

Für 4 Portionen

- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1–2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 600 ml Gemüsesuppe
- 200 ml Schlagobers
- 1 Lorbeerblatt
- 120–150 g frisch geriebener Parmesan
- Öl oder Butter zum Anrösten
- Salz & frisch gemahlener Pfeffer
- Trüffelöl zum Garnieren
- Frisches Basilikum
- Knusprige Backerbsen

Einlage: Gebratene Kräuterseitlinge

- 200–250 g kleine Kräuterseitlinge
- Öl oder Butter zum Braten
- Salz, Pfeffer
- Optional: fein gehackte Petersilie

Zubereitung der Suppe

- Zwiebel und Knoblauch in Öl oder Butter glasig braten.
- Mit Gemüsesuppe ablöschen und Schlagobers zugeben.
- Lorbeerblatt einlegen und die Suppe 20 Minuten leicht köcheln lassen.
- Vom Herd nehmen und den geriebenen Parmesan einrühren (nicht kochen).
- Lorbeerblatt entfernen und die Suppe fein pürieren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.

Zubereitung der Kräuterseitlinge

- Kleine Kräuterseitlinge putzen und der Länge nach halbieren.
- Die Schnittfläche rautenförmig leicht einschneiden.
- Pfanne stark erhitzen und Öl oder Butter hinzufügen.
- Pilze mit der eingeschnittenen Seite nach unten kräftig anbraten, bis die Rautenmuster goldbraun sind.
- Pilze wenden und die Rückseite kurz braten.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Optional Petersilie zugeben.

Anrichten

- Suppe in Teller oder Schalen füllen.
- Die gebratenen Kräuterseitlinge als Einlage hineingeben.
- Mit Trüffelöl, Pfeffer, Basilikum und knusprigen Backerbsen garnieren.

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH