

Kartoffel-Pfifferling-Cremesuppe

Gesamtzeit **45 Min.**

ZUTATEN

4 Portion(en)

250 g	Pfifferlinge
1	Zwiebel
250 g	Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
1 EL	Butter
500 ml	Brühe
125 g	Tofu
4 EL	<u>Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce</u> frisch gemahlener Pfeffer
2 EL	trockener Sherry
0,5 Bund	Basilikum

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Die Pfifferlinge putzen, eventuell vorsichtig waschen, größere Pilze zerschneiden.

Schritt 2

Die Zwiebel und die Kartoffeln schälen und klein würfeln. Das Fett in einem Topf zerlassen, die Pilze darin kurz braten.

Schritt 3

Herausnehmen und warm stellen. Dann die Zwiebelwürfel und die Kartoffelwürfel im Topf hell anschwitzen, mit der Brühe ablöschen und zugedeckt etwa 15 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.

Schritt 4

Den Tofu vor der Verwendung 5 Minuten in kaltem Wasser ruhen lassen. Dann würfeln und in die Suppe einrühren. Die Suppe anschließend im Mixer oder mit dem Pürierstab im Topf glatt pürieren und schaumig aufschlagen.

Schritt 5

Wieder aufkochen und mit Sojasauce, Pfeffer und Sherry abschmecken, die Pfifferlinge kurz wieder darin erhitzen. Mit Basilikum bestreut servieren.