

SCHOPFTINTLING CREMESUPPE



Für 4 Personen



Zubereitungszeit: ca. 20 Min.



Zutaten:

- 12 Schopftintlinge (Coprinus)
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 EL Butter
- 125 ml Brühe
- Salz
- 2 EL Sahne
- 1 Scheibe Toastbrot
- 1 EL Petersilie, gehackt



Zubereitung:

Tintlinge säubern, möglichst mit einem Pinsel oder Küchentuch, und in Ringe schneiden. Lauchzwiebeln und Knoblauch fein schneiden und mit den Pilzen in heißer Butter glasig anschwitzen. Mit Brühe auffüllen und etwa 5 Minuten kochen. Mit Salz abschmecken. Alles pürieren und die Sahne zugeben.

Tipp:

Mit getoastetem Weißbrot und gehackter Petersilie servieren.



Kostenfreie Hotline für Deutschland: 0800 / 74 59 746 International: 00800 / 74 59 7467

Hawlik Gesundheitsprodukte GmbH
Gewerbestr. 8
D-82064 Straßlach

Tel: (+49) 08170 / 9959 - 0
Fax: (+49) 08170 / 9959 - 250
E-Mail: KAM@pilzshop.de
www.pilzshop.de

Sitz der Gesellschaft: Straßlach
HRB 187334 AG München
Geschäftsführer:
Willy Hawlik, Benjamin Hawlik


HAWLIK
GESUNDHEITSPRODUKTE