

Champignoncremesuppe

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

Für die Suppe

2 Esslöffel Butter oder vegane Alternative
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
500 g Champignons
3 Esslöffel Mehl
500 ml Gemüsebrühe
240 ml Sahne oder vegane Alternative
Salz, Pfeffer

Für das Topping

150 g Champignons
1 Esslöffel Butter oder vegane Alternative
1/2 Bund gehackte Petersilie

Besonderes Zubehör

Stabmixer

verschonst die kleinen **Pilze** und lässt sie als Einlage in der Suppe. Hol die kleinen Pilzköpfe am besten frisch vom Markt, denn da kannst du dir deine Champignons selber aussuchen. Sie variieren in **Form, Farbe und Aroma**.

- 1 -

Butter in einem Topf schmelzen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

- 2 -

Zwiebeln, Knoblauch und Pilze in den Topf geben und 1-2 Minuten anbraten. Mehl darüber stäuben und weitere 2-3 Minuten braten, dabei rühren.

- 3 -

Mit Gemüsebrühe ablöschen und solange rühren, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Sahne hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und mit einem Stabmixer fein pürieren.

- 4 -

Für das Topping Champignons in Scheiben schneiden und in Butter goldbraun anbraten. Champignoncremesuppe mit Champignons und gehackter Petersilie garnieren.

Diese aromatische **Champignoncremesuppe** ist ein echter Seelenschmeichler. Sie schmeckt nach einem Hauch Züricher Geschnetzeltes und cremiger Champignonrahmsauce – nur eben als **Suppe**. Genial! Je nach Belieben kannst du die Zutaten fein pürieren und eine feine Champignoncremesuppe servieren – oder du