

## Wenn es draußen kalt wird: Cremige Champignon-Rahm-Suppe

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Portionen

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

Diese Suppe ist ein echter Seelenschmeichler. Sie schmeckt nach einem Hauch Züricher Geschnetzeltes und cremiger Pilz-Sahne-Sauce – nur eben als Suppe. Genial! Je nach Belieben kannst du die Zutaten fein pürieren und eine feine Cremesuppe servieren – oder du verschonst die kleinen Pilze und lässt sie als Einlage in der Suppe.

- 1 -

Butter in einem Topf schmelzen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Pilze 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.