

Suppen Rezepte

Champignon Creme Suppe

Anzahl: 4 Personen

Stichworte: Champignons, Suppen, Pilze, Wald

150 g	Champignons	3/4 Liter	klare Brühe (Instant)
1	kl. Zwiebel	1	Dose/n Artischockenböden (425 ml)
40 g	Butter/Margarine	1/2	ml)
	Salz	1/2 Bund	unbehandelte Zitrone
	weißer Pfeffer	100 g	Schnittlauch
1,50 Essl.	Mehl (ca. 20g)		Schlagsahne

1. Champignons putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und würfeln.
2. Champignons in 20 g Fett anbraten. mit Salz und Pfeffer würzen, heraus- nehmen. Zwiebel in 20 g Fett glasig dünsten. Mehl darin anschwitzen. Brühe zugießen und aufkochen.
3. Artischockenböden abtropfen lassen und würfeln. Artischocken, bis auf 2 El, und Hälfte der Pilze zugeben. Ca. 5 Min. köcheln lassen.
4. von der Zitrone die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. Sahne steif schlagen.
5. Suppe pürieren. Übrige Artischocken und Pilze in der Suppe erwärmen. mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und -schale abschmecken. Sahne unter- rühren. Suppe auf 4 tiefe Teller verteilen. mit Schnittlauch bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 35 Min.