

Champignoncremesuppe mit Pilzeinlage und Croutons



Zubereitung: 25 min

Zutaten für 3 bis 4 Portionen:

Für die Suppe:

40 g Butter
40 g Mehl
800 ml Brühe
200 ml Sahne
1 gute Prise Pfeffer
250 g braune Champignons
2 TL Zitronensaft
optional ½ Schalotte

Für die Einlage:

60 g Pilze
1 Sandwichtoast, Vollkorn
10 g Butter

Außerdem:

FrISChe Petersilie

Besonderes Werkzeug:

Mixstab

Zubereitung:

Die Butter in einem Topf zerlassen, das Mehl dazu geben und klümpchenfrei rühren. Mit der Brühe und der Sahne ablöschen und aufkochen lassen. Inzwischen die Champignons säubern und vierteln. Wer möchte, kann auch eine halbe Schalotte schälen und klein würfeln. Zusammen mit dem Pfeffer und Zitronensaft zur Suppe geben und solange köcheln lassen bis die Champignons weich sind, das dauert so um die 10 min.

In der Zwischenzeit die Suppeneinlage zubereiten. Hierfür die Pilze säubern, vierteln und in etwas Butter in einer Pfanne anbraten. Das Toast zu kleinen Würfeln schneiden und ebenfalls zu den Pilzen geben. Alles solange anbraten bis es goldbraun ist.

Die Petersilie waschen und bei Bedarf klein schneiden.

Die Suppe vom Herd nehmen, mit einem Mixstab sehr fein pürieren und gegebenenfalls nochmal mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Suppe in eine Schale füllen, mit Petersilie, Pilzen und Croutons bestreuen und heiß servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥