



CHAMPIGNON-CREMESÜPPCHEN

von Heike Schoon



ZUTATEN ca. 1 Liter

250 g braune Champignons, halbiert
1 kleine rote Zwiebel, geviertelt
1 Becher Sahne
400-500 ml Wasser
1 TL Feines Süppchen*

2 TL Pilz Pesto*
2 TL Oh my Onion*
1 TL Kräuter Freude*
etwas Schmand o. Sahne und Petersilie
Meersalz* & Regenbogen Pfeffer* zum Abschmecken
etwas frische Petersilie oder Kresse zur Garnitur

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in einen Blender (Hochleistungsmixer mit Kochfunktion) geben und das Programm "Soup/Suppe" starten.

Ggf. erst einmal nur 400ml Wasser zugeben und Säigkeit während des Kochvorganges prüfen.

10-15 Minuten vor Ende des Programmes kann es beendet werden, denn die Suppe ist aufgrund der kurzen Garzeit der Pilze schon fertig.

Abschmecken mit Meersalz und Regenbogen Pfeffer.

Bei Bedarf mit Schmand oder halbfest geschlagener Sahne und etwas Petersilie garnieren.

Alternative Zubereitung im Topf:

Champignons und Zwiebel in etwas Omas Butteröl* anschwitzen.

Restliche Zutaten zugeben, 10-15 Minuten köcheln lassen und danach gut durchpürieren. Abschmecken und Garnitur wie oben.

TIPP

Als Topping ein paar Champignons in Scheiben schneiden, in einer Pfanne mit etwas Omas Butteröl anbraten und beim Servieren auf die Suppe geben.

*Edelschmaus Originalprodukt