

Cremige Champignonsuppe

Ein Rezept von: **snoopy**



Zutaten für 4 Personen

Champignon: 350 g
Zwiebel: 2 kleine
Knoblauch: 4 Zehe
Öl: 4 EL
Sahne zum Kochen: 150 ml
Salz: eine Prise
Pfeffer: eine Prise
Chilipulver: eine Prise

Zubereitung

Eine cremige Champignonsuppe, einfach unwiderstehlich.

Schritt: 1

Champignons waschen, etwa 100g davon in dünneren Scheiben schneiden, die restlichen 250 g einfach vierteln. Zwiebeln und Knoblauchzehe schälen und in kleinere Würfel schneiden.

Man nimmt einen Topf und erhitzt 2 EL Öl.

Zwiebel und Knoblauchzehe goldbraun anbraten und die 250 g Champignons (geviertelt), Salz Pfeffer und Chilipulver dazugeben. Auf mittlerer Stufe etwa 10 Minuten braten und danach gibt man die 150ml Sahne dazu - regelmäßig umrühren. Nach etwa 2-3 Minuten gibt man 1,2L kochendes Wasser (oder Gemüsebrühe) dazu und kocht es für weitere 10 Minuten.

Schritt: 2

In der Zwischenzeit kann man die 100 g Champignons in einer Pfanne goldbraun braten. (6-8 Minuten).

Schritt: 3

Jetzt können wir den Inhalt im Topf kräftig pürieren.

Die gebratenen Champignon-Scheiben (aus der Pfanne) dazugeben und für weitere 5 Minuten köcheln.

Lasst es Euch schmecken