

Champignoncremesuppe



Zutaten:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
250 g Champignons
2 EL Butter
1 TL Senf
2 EL Mehl
Salz
500 ml Gemüsesuppe
½ Bund Schnittlauch
250 ml Sahne
frisch gemahlener Pfeffer
1 Prise Muskatnuss

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Champignons putzen, das trockene Stielende abschneiden und je nach Größe halbieren oder vierteln. Butter in einem mittelgroßen Topf zerlassen. Zwiebel, Knoblauch und Champignons zugeben und 3-4 Minuten bei hoher bis mittlerer Hitze anbraten. Senf, Mehl und Salz zugeben, kurz anschwitzen und mit Gemüsebrühe ablöschen. Mit einem Kochlöffel verrühren, unter ständigem Rühren aufkochen und bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten köcheln lassen. Schnittlauch waschen, abtropfen lassen und in feine Ringe schneiden. Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren, Sahne zugeben, noch einmal erwärmen und mit Salz, Pfeffer sowie Muskatnuss abschmecken. Suppe mit Schnittlauch und mit gebratenen Champignonscheiben und 1 TL Crème fraîche anrichten.

