

# Suppen Rezepte

## Champion Suppe Mit Käse

Gattung: Vorspeisen, Suppen, Pilze, Gemüse

---

250 g	Champignons	1	Liter	Milch
1	Mittelgroße Zwiebel	1		Prise Cayennepfeffer
200 g	Sahneschmelzkäse	1		Prise frisch geriebene -Muskatnuss
50 g	Edelpilzkäse			
3	Essl. Butter	1/2	Bund	Petersilie
2	Essl. Mehl			

---

Die Champignons waschen, abtropfen lassen und in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und klein würfeln.

Den Schmelzkäse und den Edelpilzkäse in kleine Würfel schneiden.

Die Butter in einem Suppentopf erhitzen, die Champignons und die Zwiebel darin hellgelb anbraten, das Mehl unterrühren.

Nach und nach mit der Milch aufgießen und die Käsewürfel untermengen.

Die Suppe unter Rühren aufkochen und unter Umrühren noch so lange sacht kochen lassen, bis der Käse geschmolzen ist.

Die Suppe mit dem Cayennepfeffer und dem Muskat abschmecken.

Die Petersilie waschen, trocken schleudern, hacken und auf die Suppe streuen.