

Suppen Rezepte

Champignonsuppe Rezept

Zutaten

50 g Butter	Muskat
300 g Champignons	Pfeffer
1 kl. Zwiebel	1 hart gekochtes Ei
½ L Wasser (mit Brühe)	1 EL Petersilie
½ L Milch	
1 EL Mehl	
1/8 L süße Sahne	
Salz	

Zubereitung:

In dem flüssigen und noch nicht gebräunten Butter Fett die gesäuberten und geschnittenen Pilze zusammen mit den Zwiebeln dünsten.

Das Wasser zusammen mit der Milch und die mit dem Mehl verquirlte Sahne dazu gießen. Aufkochen und mit den Gewürzen abschmecken. Vor dem Servieren die Ei - Scheiben und die Petersilie dazugeben und hübsch garnieren.

Kochzeit: 15 – 20 Min.