



Cremige Champignon-Suppe

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Zutaten

250ml	Rama
1	Zwiebel
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
500gr	Champignon Braun
30gr	Butter
1	Würfel Hühnersuppe
1EL	Mehl
1TL	Zitronensaft
1TL	Tymian
0.5	Bund Petersilie

Zubereitung

Zwiebel schälen und fein würfeln. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken.

Margarine in einem Topf erhitzen, die Zwiebel darin anrösten, die Champignons und den Thymian dazugeben und ca. zwei Minuten mitrösten.

3 EL der gebratenen Champignons als Einlage aus dem Topf nehmen.
Das Mehl gut einrühren und mit der Knorr Hühnersuppe aufgießen und umrühren. Zugedeckt fünf Minuten kochen lassen.

Rama Cremefine zum Kochen dazu gießen, mit einem Mixstab fein pürieren.

Nochmals aufkochen und mit Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft abschmecken, mit der Einlage und mit Petersilie bestreut servieren.