

CHAMPIGNON- RAHMSUPPE

Zutaten für 4 Portionen:

- 400 g frische Champignons
- 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 1 Stück Sellerie, fein gewürfelt
- 1 Karotte, in Scheiben
- 400 ml Brühe
- 1 Becher süße Sahne
- 2 TL Pflanzenöl
- etwas Balsamico Essig
- Pfeffer, Salz und 1 Prise Zucker

Zubereitung:

1. Das Öl in einem Topf erhitzen; Zwiebel- und Knoblauchwürfel hinzugeben und glasig dünsten, mit etwas Zucker karamellisieren lassen; Sellerie und Karotte hinzugeben und rösten.
2. Die Champignons abputzen, in feine Scheiben schneiden, dazugeben und goldbraun braten.
3. Das Gemisch mit der Brühe ablöschen, einen Schuss Balsamico zugeben und bei geringer Hitze ca. 20 Minuten köcheln.
4. Die Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und süßer Sahne abschmecken.



Dazu schmeckt
klein gewürfeltes
Toastbrot

