

SAMIRAS LIEBLINGSSUPPE – CHAMPIGNON-CREMESUPPE



Cremige Champignon-Suppe, fein püriert mit Champignonscheiben und Petersilie.



Zubereitungszeit

20 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

ZUBEREITUNG

Erhitze die Butter, gebe das Mehl dazu und brate es kurz an, bis die Mehlschwitze hellbraun ist. Lösche sie mit dem Wasser, der Milch und der Sahne ab, lasse sie aufkochen und für 5 Min. kochen. Vierteile inzwischen die Champignons, lege davor 3-4 Champignons zur Seite. Füge die Champignons, Salz, Pfeffer und Zitronensaft hinzu und lasse es für ca. 4-5 Min. kochen. Hacke die Petersilie fein.

Püriere die Suppe nach Belieben fein. Schneide die restlichen Champignons in feine Scheiben und rühre diese in die Suppe ein. Bestreue die Suppe mit Petersilie und serviere sie.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

ZUTATEN:

- 40 g** Butter
- 40 g** Mehl
- 500 ml** Wasser
- 250 ml** Milch
- 100 ml** Sahne
- 1 TL** Salz
- Pfeffer
- 250 g** braune Champignons
- Petersilie
- 1** Zitrone (Saft)