



Champignon- Cremesuppe

Zutaten für 8 Personen

500 g	Champignons
1	kleine Zwiebel
1 l	Gemüsebrühe
50 g	Speisestärke
100 ml	saure Sahne
1 EL	Öl
	Salz, Pfeffer und etwas Schnittlauch

Zubereitung

Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

Zwiebeln und die Hälfte der Champignons mit der Brühe 20 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Suppe pürieren.

Die Stärke mit Wasser mischen und in die kochende Suppe rühren.

10 Minuten leicht köcheln, die saure Sahne unter die Suppe rühren und mit den Gewürzen abschmecken.

Zum Schluss die restlichen Champignonscheiben roh unter die Suppe geben und mit Schnittlauch garnieren.

