



Video - Rezepte für jeden Anlass!
mychannel2016HD.de

Champignon-Cremesuppe

weiße Champignons	400 g
Möhren	100-150g
Petersilienwurzeln	80 g
festkochende Kartoffeln	150 g
Gemüsebrühe, zubereitet	800 ml
Sahne	200 ml
Salz	¼ TL
Pfeffer, schwarz, gemahlen	1 Msp.
Petersilie	



Champignon-Cremesuppe
Video bei YouTube



mychannel2016HD
Website

Die Champignons putzen und nach Bedarf mit Küchenpapier abreiben.

Kartoffeln, Möhre und Petersilienwurzel putzen, schälen und waschen.

Die Champignons vierteln das Gemüse grob zerkleinern. Zu dem Gemüse und den Champignons die Gemüsebrühe angießen und das Ganze 20 Minuten leicht kochen.

Die Sahne angießen, die Suppe mit 1/4 Teelöffel Salz und 1 Messerspitze Pfeffer würzen und mit einem Mixstab pürieren. Dann noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut umrühren.

Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken.

Die Champignon-Cremesuppe vor dem servieren mit der Petersilie bestreuen.