

## Cremige Champignonsuppe

Ein Rezept von: **snoopy**



### Zutaten für 4 Personen

Champignon: 350 g  
Zwiebel: 2 kleine  
Knoblauch: 4 Zehe  
Öl: 4 EL  
Sahne zum Kochen: 150 ml  
Salz: eine Prise  
Pfeffer: eine Prise  
Chilipulver: eine Prise

### Zubereitung

*Eine cremige Champignonsuppe, einfach unwiderstehlich.*

#### Schritt: 1

Champignons waschen, etwa 100g davon in dünnere Scheiben schneiden, die restliche 250 g einfach vierteln. Zwiebeln und Knoblauchzehe schälen und in kleinere Würfel schneiden.

Man nimmt einen Topf und erhitzt 2 EL Öl.

Zwiebel und Knoblauchzehe goldbraun anbraten und die 250 g Champignons (geviertelt), Salz, Pfeffer und Chilipulver dazugeben. Auf mittlerer Stufe etwa 10 Minuten braten und danach gibt man die 150ml Sahne dazu - regelmäßig umrühren. Nach etwa 2-3 Minuten gibt man 1,2L kochendes Wasser (oder Gemüsebrühe) dazu und kocht es für weitere 10 Minuten.

#### Schritt: 2

In der Zwischenzeit kann man die 100 g Champignons in einer Pfanne goldbraun braten. (6-8 Minuten).

#### Schritt: 3

Jetzt können wir den Inhalt im Topf kräftig pürieren.

Die gebratenen Champignon Scheiben (aus der Pfanne) dazugeben und für weitere 5 Minuten köcheln.

Lasst es Euch schmecken