



Champignoncremesuppe

Zutaten für 4 Personen:

30 g Butter
40 g Mehl
500 ml Gemüsebrühe
250 ml Milch
200 g Champignons
50 g Kräuterfrischkäse
Pfeffer/ Salz / Muskatnuss

Zubereitung:

Butter im Topf schmelzen, Mehl zugeben und glattrühren. Gemüsebrühe + Milch nach und nach unter ständigem Rühren zugießen und 5 Minuten leicht köcheln lassen. Champignons zerkleinert zugeben, weitere 3 Minuten köcheln. Kräuterfrischkäse und Gewürze zugeben. Die Suppe kann nun püriert werden, oder mit Champignons als Einlage serviert werden.



Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lalalecker.de