

Champignon-Käse-Suppe		
<ul style="list-style-type: none"> • Pilze putzen, evtl. waschen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. • Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Pilze zufügen und ca. 5 Minuten mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl darüber stäuben und kurz anschwitzen. Mit 3/4 l Wasser und Milch unter Rühren ablöschen, aufkochen. Brühe einrühren. Käse grob würfeln, in die Suppe geben und unter Rühren schmelzen. Suppe abschmecken. • Petersilie waschen und die Blättchen von den Stielen zupfen. Bis auf etwas zum Garnieren in die Suppe geben. Brot in Dreiecke schneiden. Fett in einer Pfanne erhitzen. Brot darin gold-braun rösten. Suppe mit restlicher Petersilie garnieren. Röstbrot dazureichen. 		<p>Zutaten für 4 Portionen: 500 g kleine Champignons 1 mittelgroße Zwiebel 1 EL Öl, Salz, Pfeffer 2 EL (30 g) Mehl, 1/4 l Milch 3-4 TL Gemüsebrühe (Instant) 1 (62,5 g) Ecke Sahne-Schmelzkäse 2-4 Stiel(e) Petersilie 4 Scheiben Toastbrot 1-2 EL Butter/Margarine</p>
Arbeitszeit: ca. 30 Min. Kochzeit: ca. 30 Minuten		