Buchweizen-Champignon-Suppe

Genau das richtige Rezept für einen kalten Herbst-Tag: Die Buchweizen-Champignon-Suppe schmeckt nicht nur gut, sondern wärmt von innen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

6 Stk.	Champignons
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Karotte
1 EL	Buchweizen
1 Tasse	Gemüsebrühe
1 Bund	Liebstöckel

Zubereitung

1. Für die Buchweizen-Champignon-Suppe die Zwiebel schälen und fein hacken. Karotte schälen und in kleine Würfel schneiden. Gemüsebrühe in einem kleinen Topf erhitzen. Zwiebel, Karotten und Buchweizen hineingeben und ca. 15 Minuten darin kochen.

2. Währenddessen Champignons mit Wasser abbrausen, sorgfältig putzen und in dünne Scheiben schneiden. Liebstöckel waschen, trocken tupfen und fein hacken. Champignons

und Liebstöckel in die Suppe geben und ca. 5 Minuten in der heißen Suppe ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Tipp

Ist gerade kein Liebstöckel vorrätig, kann die Buchweizen-Champignon-Suppe auch mit einigen Tropfen Maggi-Würze abgeschmeckt werden.