

# Champignonsuppe aus dem Thermomix

Das Rezept für die Champignonsuppe aus dem Thermomix ist denkbar einfach. Eine köstliche, vegetarische Suppe mit den beliebten Pilzen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 5 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

500 ml	Gemüsebrühe
250 g	Vollmilch
40 g	<a href="#">Butter</a>
40 g	Weizenmehl
100 g	<a href="#">Schlagobers</a> (Sahne)
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
250 g	<a href="#">Champignons</a> (frische)
1 Handvoll	Petersilie

## Zubereitung

1. Die cremige **Champignonsuppe aus dem Thermomix** ist im Nu zubereitet. Die Champignons putzen und je nach Größe vierteln oder halbieren. Jetzt die Gemüsebrühe mit der Milch, Butter, Weizenmehl und [Schlagobers](#) in den Mixtopf geben. Auf Stufe 2 bei 100 °C 6 Minuten lang erhitzen. Die Pilze durch die Öffnung zur Suppe geben und 8 Minuten bei 100 °C linkslauf Stufe 2 garen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf Teller anrichten und nach Belieben mit gehackter Petersilie garnieren.

## Tipp

Champignons in dünne Scheiben schneiden, in der Bratpfanne anrösten und die servierte Champignonsuppe damit garnieren.