

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	Butter
40 g	Weizenmehl
100 g	Schlagobers (Sahne)
	Salz und Pfeffer
250 g	Champignons (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.