Schnelle einfache Champignoncremesuppe

Nicht nur im Herbst wärmt die schnelle einfache Champignoncremesuppe von innen. Das Rezept hierfür ist ganz leicht und selbst für Kochanfänger kein Problem.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

450 g	Champignons
2 Stk.	Kartoffeln (mehlige)
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
5 Stängel	Thymian
1 Glas	Weißwein
600 ml	Suppe
200 ml	Schlagobers
1 Schuss	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss

Zubereitung

1. Für die schnelle einfache Champignoncremesuppe die Champignons sorgfältig putzen und vierteln. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Kartoffeln schälen und würfeln. Thymian vom Stängel abzupfen.

2. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Champignons, Kartoffeln und Thymian dazugeben und anbraten. Mit Weißwein ablöschen

und die Flüssigkeit einkochen lassen, bis nur noch die Hälfte übrig ist.

3. Mit Suppe auffüllen. Etwa 10 Minuten köcheln lassen. Schlagobers einrühren, weitere 5 Minuten kochen. Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und servieren.

Tipp

Die schnelle einfache Champignoncremesuppe nach Belieben mit frischer, gehackter Petersilie bestreuen.