



Champignonsuppe mit Frischkäse

4 Portionen

250 g. Champignons

1 Zwiebel

3 EL Öl

500 ml Hühnerbrühe

200 g Frischkäse

Salz

Pfeffer

1 kl. Bund Petersilie

Champignons putzen und klein schneiden

Zwiebel pellen und würfeln

Petersilie hacken

Champignons und Zwiebel in dem Öl in einem Topf dünsten. Brühe zugeben, bis die Champignons damit bedeckt sind und einige Minuten kochen, dann alles mit dem Pürierstab pürieren. Restliche Brühe und Frischkäse zugeben, noch einmal erhitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluss die Petersilie unterrühren.