

Champignon-Käsecremesuppe



Zutaten

1 Zwiebel
500 g Champignons
20 g Fett
40g geschroteter Weizen
¾ l Brühe
100 g Schmelzkäse
1 Bd. Schnittlauch
etwas Weißwein
Paprika

Zubereitung

putzen, sehr fein hacken
waschen, in Scheiben schneiden
erhitzen, Zwiebel und Pilze darin andünsten
darüberstreuen
auffüllen, 5 Min. garziehen lassen und grob pürieren
unter Rühren in der Suppe schmelzen
sehr fein schneiden, in die Suppe geben und abschmecken