

Champignoncrèmesuppe



Zutaten:

- 1 größere Zwiebel
- ca. 400g TK-Champignons
- Butter
- Gemüsebrühe
- 100ml Sahne
- Sojasauce
- 100g Kräuter-Schmelzkäse
- Petersilie

Zubereitung:

Zwiebel fein hacken und in Butter anbraten, Champignons dazugeben. Wenn die Champignons aufgetaut sind bzw. ausreichend Flüssigkeit verloren haben, ca. 500ml Gemüsebrühe hinzugeben und aufkochen. Fein gehackte Petersilie, 100ml Sahne und ca. 1 TL Sojasauce einrühren und die Suppe etwas köcheln lassen, mit Pfeffer und wenig Salz würzen. Eventuell etwas andicken. Am Schluss noch 100g Kräuter-Schmelzkäse einrühren und die Suppe heiß servieren.