
Champignon-Creme-Suppe mit Lauchzwiebeln

für 3 Portionen

2 El Butter
1 kleine Zwiebel
300g frische Champignons
500ml Gemüsebrühe
100g Saure Sahne
50g Schmelzkäse
3-4 Frühlingszwiebeln
Salz, Pfeffer und Kräuter nach Bedarf



Die Pilze in Scheiben schneiden und bereit stellen. Die Zwiebel ebenfalls klein schneiden.

Einen Topf auf dem Herd erhitzen und die Butter darin schmelzen. Die Zwiebel kurz anschwitzen und dann ebenfalls die Pilze dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und kurz unter rühren anbraten. Ich gebe gern noch etwas getrockneten Majoran dazu.

Mit der Brühe ablöschen und ca. 8-10 Minuten köcheln lassen bis die Pilze gar sind. In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Den Topf vom Herd nehmen, die Saure Sahne und den Schmelzkäse hinzu geben und alles fein pürieren. Die Frühlingszwiebeln in die Suppe geben und kurz warm werden lassen, aber auf keinen Fall wieder auf den Herd stellen. Saure Sahne mag nicht gekocht werden, sie gerinnt dann.

Die Suppe mit geröstetem Brot anrichten.