



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) – [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) – [PROTEINFOOD](#)

Champignonsuppe im Glas



Einkaufsliste:

Champignons, braun, 500 g
Champignons, weiß, klein, 100 g
Schalotten, 3
Knoblauch, 1 Zehe
Olivenöl
Wermut, trocken
Waldpilzfond, 500 ml
Schmand, 100 g
Frischkäse, 100 g
Toastbrot, 2 Scheiben
Butter, 50 g
Thymian, 1 Bund
Rosmarin, 2 Stengel
Salz
Pfeffer, weiß



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) – [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) – [PROTEINFOOD](#)

Champignonsuppe

	 einfach	 preiswert
	 warm servieren	
 vegetarisch		 Party food

Vorbereitung:

- Champignons putzen,
- die braunen klein schneiden,
- die kleinen weißen ggf. halbieren,
- Schalotten und Knoblauch klein würfeln,
- Toastscheiben entrinden, Rest in Würfel schneiden,
- Thymianblättchen abzupfen

Zubereitung:

- Schalotten und Knoblauch in einem Topf in Olivenöl anschwitzen,
- mit trockenem Wermut ablöschen,
- die braunen Champignons zufügen,
- mit Waldpilzfond auffüllen,
- ca. 20 min. köcheln,
- mit dem Zauberstab fein pürieren,
- Schmand und Frischkäse zufügen,
- mit Salz und Pfeffer abschmecken,
- in einer beschichteten Pfanne Butter langsam erhitzen,
- Thymianblättchen und Rosmarinzweige zufügen,



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

- die kleinen weißen Champignons anrösten,
- die Toastwürfel (Croutons) mitrösten,
- alles auf Küchenkrepp entfetten,
- Rosmarin entfernen,
- die Suppe in bauchigen Gläsern servieren,
- weiße Champignons in die Gläser geben,
- die Croutons drüber streuen

Tipps:

- Statt des Waldpilzfond könnt ihr ersatzweise Gemüsefond nehmen.
- Der Frischkäse kann durch Sahne ersetzt werden.
- Ihr könnt als Suppeneinlage auch Kräutersaitlinge nehmen.

Ein dunkles Vollkornstangenbrot schmeckt lecker zu dieser Suppe.

Als Wein:

harmoniert gut ein Spätburgunder von der Ahr.