



Champignon-Rahmsuppe



Zutaten:

400 g frische Champignons	1 Becher süße Sahne
1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt	2 TL Pflanzenöl
2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt	etwas Balsamico Essig
1 Stück Sellerie, fein gewürfelt	Pfeffer, Salz
1 Karotte, in Scheiben	1 Prise Zucker
400 ml Brühe	

Zubereitung:

Das Öl in einem Topf erhitzen; Zwiebel- und Knoblauchwürfel hinzugeben und glasig dünsten, mit etwas Zucker karamellisieren lassen; Sellerie und Karotte hinzugeben und rösten.

Die Champignons abputzen, in feine Scheiben schneiden, dazugeben und goldbraun braten.

Das Gemisch mit der Brühe ablöschen, einen Schuss Balsamico zugeben und bei geringer Hitze ca. 20 Minuten köcheln.

Die Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und süßer Sahne abschmecken.