



# CHAMPIGNONCREMESUPPE



## QimiQ VORTEILE

- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

<b>400 g</b>	
<b>500 g</b>	Champignons, blättrig geschnitten
<b>150 g</b>	Zwiebel(n), fein geschnitten
<b>30 ml</b>	Pflanzenöl
<b>10 g</b>	Butter
<b>100 ml</b>	Weisswein
<b>800 ml</b>	Geflügelfond
<b>7 g</b>	Salz
<b>1.5 g</b>	Weisser Pfeffer, gemahlen
<b>0.2 g</b>	Cayennepfeffer

## ZUBEREITUNG

1. 100 g Champignons leicht sautieren und als Einlage verwenden. Restliche Champignons und Zwiebeln in Öl und Butter anschwitzen.
2. Mit Weißwein ablöschen und etwas reduzieren. Mit Geflügelfond aufgießen, würzen und weich kochen.
3. Suppe mit einem Stabmixer pürieren. QimiQ Saucenbasis einrühren und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
4. Suppe nochmals abschmecken, in einem Teller oder Tasse anrichten. Die Einlage hineingeben und servieren.