

Champignon-Creme-Suppe mit Champignon-Crostini

Für zwei Personen

Für die Champignon-Cremesuppe:

300 g braune Champignons	2 Zwiebeln	200 ml Sahne
40 g Butter + Butter	700 ml Gemüsefond	60 g Mehl
Salz	Pfeffer	

Für das Champignon-Crostini:

2 Scheiben Baguette	40 g Parmesan	Olivenöl
---------------------	---------------	----------

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie

Für die Champignon-Cremesuppe:

Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Beides in einem Topf mit Butter anrösten. In einem anderen Topf Butter erhitzen, aufschäumen lassen mit Mehl bestäuben und zu einer Mehlschwitze verrühren. Gemüsefond erhitzen und zur Mehlschwitze geben. Aufkochen lassen und Sahne dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ein Drittel gebratene Champignons und Zwiebeln für Garnitur und Crostini beiseitestellen. Restliche Zwiebeln und Champignons in den Topf geben und pürieren.

Für das Champignon-Crostini:

Zwei Scheiben Baguette in einer Pfanne mit Olivenöl anrösten. Zwiebeln und Champignons darauf geben. Parmesan reiben und darüber streuen.

Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Lothar Bednarz am 13. September 2022