

# Champignons-Suppe

## Für 8 Personen:

75 g Butter	900 g Champignons	2 Zwiebeln
600 ml Milch	8 Sch Weißbrot	4 EL frische Petersilie
300 ml Schlagsahne,	Salz, Pfeffer.	

Backofen auf 200 - 225°C vorheizen.

Champignons putzen, blättrig schneiden.

Zwiebeln putzen, würfeln.

Weißbrot klein schneiden.

Petersilie waschen, fein hacken.

Butter in einem Topf schmelzen, Champignons und Zwiebeln hinzufügen; alles etwa 10 Minuten weich dünsten, nicht bräunen. Die Milch hinzufügen; Weißbrot hinzufügen; 15 min. weichen lassen; danach alles pürieren. Die Petersilie mit der Schlagsahne hinzufügen. Im Backofen etwa 10 - 15 Minuten überbacken; mit Salz und Pfeffer würzen; alles kurz erhitzen ohne zu kochen und sofort servieren.

Als Beilage eignet sich Baguette.

NN