

CHAMPIGNONCREMESUPPE



Zubereitung : 10 min - **Ruhen :** - - **Garen :** 30 min - **Material :** -

Zutaten : 4 PERSONEN

- 500 g Champignons - 1 Zwiebel - 500 ml Wasser - 1 Geflügel-Suppenwürfel - 200 ml Crème fraîche - 4 Stängel Petersilie - Salz, Pfeffer

1. Schneiden Sie den Fuß der Champignons ab und waschen, halbieren oder vierteln Sie die Champignons je nach Größe.
2. Schälen und vierteln Sie die Zwiebel. Legen Sie die Zutaten in die Metallschüssel, mit Ausnahme der Crème fraîche und der Petersilie.
3. Starten Sie das Programm CREMESUPPE.
4. Etwa 1 Minute vor dem Ende des Programms, drücken Sie auf STOP. Crème fraîche hinzufügen, bei Bedarf abschmecken und dann das Programm fortsetzen. Mit fein geschnittener Petersilie servieren.