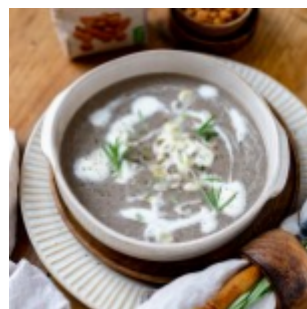




Champignonsuppe



Eine wärmende Suppe tut unserem Körper besonders in der kalten Jahreszeit gut. Diese cremige Champignonsuppe wird mit wenigen Zutaten in unter 30 Minuten zubereitet und schmeckt der ganzen Familie.



Rezept

4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

sehr einfach

Topping:

- 8 EL [LAND-LEBEN Bio Dinkel Backerbsen](#)

Brokkoli Suppe:

- 500g Champignons, braun oder weiß
- 1 Liter Gemüsesuppe
- 100ml Schlagobers
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Champignons putzen und vierteln.

Gemüsesuppe zum Kochen bringen, Champignons zugeben und für ca. 20 Minuten kochen lassen.

Schlagobers zugeben und fein pürieren.

Mit Salz sowie Pfeffer abschmecken und mit knusprigen Bio Dinkel Backerbsen servieren.

TIPP: Wer möchte kann eine Zwiebel sowie die Champignons in Butter anschwitzen bevor die Suppe zugewossen wird. Für das Gewisse Etwas kann man noch einen Spritzer Zitronensaft kurz vor dem Servieren in die Suppe geben.

www.land-leben.com