



Pilzcremesuppe

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 280 g Champignons oder gemischte Pilze
- 400 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Pflanzenmargarine
- 50 ml fettarme Milch
- $\frac{1}{4}$ Bund frische Petersilie
- Salz und weißer Pfeffer
(frisch gemahlen)



Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und würfeln. Pilze putzen und grob würfeln. Zwiebelwürfel in einem großen Topf in der Pflanzencreme anbraten, dann die Pilze hinzufügen und mit anschwitzen lassen.

Danach die Brühe sowie Milch hinzufügen und alles für 20 Minuten auf kleiner Hitze köcheln lassen. Die Suppe etwas abkühlen lassen. Mit dem Pürierstab fein cremig pürieren.

Zum Schluss mit Salz, frisch gemahlenem weißen Pfeffer und der Zitrone würzen.

Petersilie waschen, trocknen, fein hacken und in die Suppe geben. Dazu können Sie Baguette reichen.

Guten Appetit!

