



CHAMPIGNON-CREMESUPPE MIT CRÔTONS UND SCHNITTLAUCH

2-3 Portionen

1 Schalotte

50 g Champignons

1 EL Pflanzenöl (z. B. Maiskeim-, Sonnenblumen- oder Rapsöl)

50 ml Weißwein

250 ml Gemüsebrühe (z. B. Tartex Klare Gemüse-Brühe in Bio-Qualität)

1 Dose Tartex Pastete Champignon (125 g)

150 ml Sahne

2 Scheiben Toastbrot

50 g Butter

Salz, Pfeffer

Schnittlauch zum Bestreuen

Schalotte schälen und klein würfeln. Champignons in Scheiben schneiden, mit den Schalottenwürfeln in heißem Öl anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Gemüsebrühe sowie Tartex Pastete Champignon zufügen und mit Sahne aufgießen. Einige Minuten kochen lassen; mit einem Pürierstab verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Toastbrot in Würfel schneiden und in zerlassener Butter in einer Pfanne goldbraun rösten. Die Suppe mit Crôtons und Schnittlauch bestreuen.

Tartex ist im Naturkost- und Reformwaren-Fachhandel erhältlich!

www.tartex.de

Lust aufs Brot.

