

Champignoncremesuppe

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

- 3 große Champignons (ca. 150 g)
- 1 kleine Zwiebel
- 1 kleine Kartoffel (optional)
- 1 EL Margarine
- 1 EL Mehl
- 1 1/2 T Gemüsebrühe
- 1/2 T Sojamilch
- 2 EL Essig
- 1 EL Zitronensaft
- Pfeffer
- Petersilie

- Haut von den Champignons abziehen, Lamellen entfernen, in Scheiben schneiden.
- Zwiebel schälen und würfeln mit 2/3 der Margarine und den Champignons glasig dünsten.
- Mehl unterrühren.
- Kartoffel schälen, in sehr dünne Scheiben schneiden und dazugeben.
- Mit Essig und Gemüsebrühe ablöschen, kochen, bis die Kartoffeln gar sind.
- Suppe pürieren, Sojamilch und Zitronensaft zugeben und mit Pfeffer abschmecken.
- Vom Herd nehmen, restliche Margarine aufmontieren.
- Mit gehackter Petersilie bestreuen.