

Klare Champignonsuppe mit Wirsing

Zutaten für 4 Personen:

10 Stück mittelgrosse Champignons

150 gr. Wirsing

1 Knoblauchzehe

6 dl Gemüsebouillon

2 El Weisswein

Zubereitung:

Champignons in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter dünsten. Wirsing in ca. 2 cm Würfel schneiden und mit den Pilzen weiter dünsten.

Knoblauchzehe dazu pressen die Bouillon dazugiesen und ca. 10 Min. ziehen lassen. Weisswein dazugeben und nach Bedarf würzen.



En Guete

