



Champignon-Gemüsebouillon

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 500g Champignons
- 1 Zwiebel
- ½ Lauch
- 2 kleine, dünne Zucchini
- Salz, Pfeffer, Butter
- 1l Hühnerbouillon
- 1 Bund Schnittlauch
- Reibkäse

ZUBEREITUNG

Zwiebel fein hacken, Lauch in feine Rädchen schneiden und Zucchini in Stäbchen. Dieses Gemüse 5 Minuten in Butter dünsten, dann die gescheibelten Champignons beifügen und weitere 5 Minuten dünsten. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Alles zur heißen Bouillon geben und in Suppentassen anrichten. Mit Schnittlauch überstreuen. Reibkäse separat dazu servieren.