



ALLES DRIN.

3 mal in Hamburg:

- U Bahn Hoheluftbrücke, Mo-Fr, ab 16.30 bis 19 Uhr
- U Bahn Schlump (im Blumenladen), Mo-So, ab 10 bis 20 Uhr
- ZOB Altona, Mo-Fr, ab 16.30 bis 19 Uhr



01575 7075080

hallo@chriskochtuete.de

+++facebook.com/chriskochtuete oder auf Google (Eine Review wäre toll!)+++

# Champignoncremesuppe mit Knoblauch-Brot

Es ist Feierabend. Glückwunsch:) Jetzt abschalten und entspannt kochen. Deswegen lies dir das Rezept vorab einmal komplett durch. Und leg dir schon mal Olivenöl, Salz, Pfeffer, ein Schneidebrett, ein Messer, eine Tasse, einen Messbecher, eine große Pfanne und einen Pürierstab bereit. So lässt es sich entspannt kochen. Und in ca. 30 min gibt's schon lecker Essen.

**Getrocknete Pilze** in einer Tasse mit 200ml heißem Wasser ca. 6-7 Min ziehen lassen. **Zwiebel** schälen und klein würfeln. **Petersilie** waschen und klein schnippeln. **Champignons** klein schneiden (Falls nötig säubern, aber ohne Wasser). **Thymianblättchen** abzugseln. In einer großen Pfanne auf hoher Hitze mit etwas Olivenöl die Zwiebelwürfel und die Champignons 2 Min anbraten. Öfters rühren. Jetzt die **Butter** und den Thymian dazugeben, salzen, pfeffern und nochmals 1 Min anbraten. Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. **Brot** in 1cm dicke Scheiben schneiden. **Knoblauch** schälen. Brot im Ofen für ca. 8-9 Min kross backen, abkühlen lassen und anschließend mit der Knoblauchzehe abreiben.

Jetzt das Wasser der getrockneten Pilze durch einen Sieb hindurch in die Pfanne geben, mit weiterem Wasser (1P: 250ml/2P: 600ml), dem **Brühpulver** und den getrockneten - jetzt nassen - Pilzen auffüllen. Umrühren. Alles auf mittlerer Hitze halb zugedeckt 15min köcheln lassen. Danach die **Mascarpone** einrühren, 2 Löffel Pilze aus der Pfanne holen und beiseite legen (Für später, für die Deko). Jetzt alles für 2 Min in der Pfanne mit einem Pürierstab pürieren. Suppe auf schöne Teller geben. Eine Scheibe Brot in die Suppe legen, mit den Pilzen garnieren, etwas frische Petersilie und ein paar Spritzer Olivenöl darüber geben und mit ein paar Spritzern **Limette** garnieren. Das war's schon. Du hast lecker Essen gemacht. Und wer das Rezept etwas abändern möchte: Nur zu! Es ist Dein Werk.

Genieß Deinen Feierabend!

☞----Gepackt von

Chris

(11 Unterschriften = 1 Gratis-Tüte:)



Ps. Über eine [Review](#) auf Google oder Facebook würde ich mich sehr freuen