

# NOVUMs KochKisten-Rezept



## Champignoncreme-Suppe – Cremig und wärmend

📖 Rezept für 4 Portionen

🕒 Zubereitung ca. 30 Minuten

1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
500 g Champignons  
2 Zweige Thymian  
250 ml veganer Weißwein  
750 ml Gemüsebrühe  
4 EL Soja Sauerrahm

### Tipp

Wer lieber ohne Wein kochen möchte, kann den Wein auch durch die gleiche Menge Gemüsebrühe ersetzen.

### Zusätzlich:

1 ½ EL Weizenmehl  
3 EL Öl  
Salz, Pfeffer

Zwiebel und Knoblauch in feine Würfel hacken und Champignons in Scheiben schneiden. Für das Topping 12 große Scheiben zur Seite legen.

Zwiebeln, Knoblauch und Thymian in einen Topf geben und zusammen mit den restlichen Champignons bei mittlerer Hitze schmoren lassen, bis das gesamte Wasser verdunstet ist. Topf zur Seite stellen.

Öl und Mehl in einen zweiten Topf geben und unter ständigem Rühren anbraten, bis das Mehl eine leicht bräunliche Farbe bekommt. Anschließend die Mehlschwitze mit Weißwein ablöschen und Soja Sauerrahm unterrühren. Die Champignonmasse hinzugeben und mit Gemüsebrühe aufgießen. Alles für 15 Minuten köcheln lassen.

Die Champignons für das Topping in Öl anbraten und zur Seite stellen.

Die Champignoncreme-Suppe fein pürieren und mit Soja Sauerrahm, den angebratenen Champignons und Thymian garnieren und pfeffern.

Suppe servieren und bei Bedarf Brot dazu reichen. Guten Appetit!



NOVUM – Das Gemüseabo GmbH | Industriestraße 14 | 65474 Bischofsheim  
Telefon (0 61 44) 3 37 48-0 | Fax (0 61 44) 3 37 48-33 | novum.bio | info@novum.bio

Unter DE-006-ÖKO-Kontrollstelle sind wir im Kontrollverfahren gemeldet und damit berechtigt, Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau zu vertreiben.