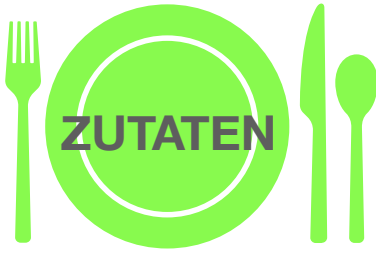


Championsuppe



- 300 g Champignons
- 500 ml Brühe (selbstgemacht)
- 200 ml Milch
- 150 ml Sahne
- 40 g Butter
- 40 g Mehl
- Selleriesalz
- Pfeffer



Zubereitung

Alle Zutaten außer den Champignons und der Petersilie in den Thermomix geben.

Bei 100 Grad, Stufe 2, 8 Minuten garen.

Champignons in Scheiben schneiden, in den Thermomix geben und noch einmal bei 100 Grad, Stufe 2, Rückwärtslauf, 8 Minuten garen.

Petersilie zugeben, abschmecken.

Lasst es euch schmecken



Weitere Rezepte und Ideen findest du auf www.bellamade.blog