

Legierte Champignonsuppe

4-Personen

Zutaten:

1	-	liter Gemüsebouillon
250	-	gr Champignons
½	-	Bund Kerbel
1	-	dl Rahm
1	-	Eigelb
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Gemüsebouillon aufkochen. Die selbst gemachte schmeckt natürlich am besten.

Die Champignons rüsten und in Streifen schneiden und mit den gerupften Kerbelblättchen in die Bouillon geben.

Das ganze 10-Minuten köcheln lassen.

Eigelb mit dem Rahm verquirlen und langsam in die Suppe einlaufen lassen.
Abschmecken mit Pfeffer.

In vorgewärmte Teller oder Suppentassen einfüllen.
Sofort servieren.

Tipp: Nach Belieben und Saison Pilze wie Morcheln oder Steinpilze dazugeben.

