

Champignon Cappuccino

TOLLER
HINGUCKER!



ZUTATEN

- 200 g Steinchampignons von bioladen*Löcke
- 1 Zwiebel
- 2 EL b*Sonnenblumenöl Nativ
- 4 EL Amaretto
- 400 ml Gemüsebrühe
- 50 ml b*Sahne
- 50 g gehobelte Mandeln
- Kakaopulver
- Salz & Pfeffer



ZUBEREITUNG

1. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.
2. Champignons mit feuchtem Küchenpapier abtupfen und halbieren, große Pilze vierteln.
3. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Die Champignons dazugeben und kurz an braten.
4. Mit 3 EL Amaretto ablöschen, dann die Brühe hinzu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Sahne steif schlagen. Die Suppe auf 4 Milchkaffeetassen verteilen und je einen EL Sahne darauf geben.
6. Suppe mit Kakao und gehobelten Mandeln garnieren.

Guten Appetit!



Weitere Rezepte in unserem Kochbuch auf www.bioladen.de/rezepte