



Cremige Champignonsuppe mit Bacon

getopp mit frischer Petersilie

30 Minuten • 2159 kJ/516 kcal • Tag 5 kochen

301

ADD-ON



Champignons



Kochsahne



Zwiebel



Butter



gerebelter Thymian



Hühnerbrühe



Petersilie



Bacon (Streifen)



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Gut im Haus zu haben

Wasser*, Mehl*, Pfeffer*, Salz*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Was Du benötigst

1 großen Topf mit Deckel, 1 hohes Rührgefäß, 1 Pürierstab und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 Personen

	2P
Champignons	225 g
Kochsahne 5)	200 g
Zwiebel DE NL NZ	1
Butter 5)	40 g
geriebener Thymian	1 g
Hühnerbrühe	6 g
Petersilie	10 g
Bacon (Streifen)	80 g
Wasser*, Mehl*	Angaben im Text
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack

*Gut, im Haus zu haben

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 540 g)
Brennwert	398 kJ/95 kcal	2159 kJ/516 kcal
Fett	7,76 g	42,06 g
– davon ges. Fettsäuren	4,36 g	23,62 g
Kohlenhydrate	3,37 g	18,24 g
– davon Zucker	1,45 g	7,86 g
Eiweiß	2,91 g	15,78 g
Salz	0,516 g	2,796 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: 5) Milch oder Milchzeugnisse (einschließlich Laktose)

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: DE: Deutschland **NL:** Niederlande **NZ:** Neuseeland



Kleine Vorbereitung

Zwiebel halbieren, abziehen und in feine Streifen schneiden.

Champignons je nach Größe halbieren oder vierteln.

In einem hohen Rührgefäß aus 400 ml **Wasser*** und der mitgelieferten **Hühnerbrühe** eine **Brühe** zubereiten.



Zutaten anbraten

Einen großen Topf bei mittlerer Hitze erhitzen und **Baconstreifen** darin für ca. 4 Min. anbraten, bis diese knusprig sind.

Baconstreifen aus dem Topf nehmen, in eine kleine Schüssel umfüllen und kurz beiseitestellen.



Suppe ansetzen

Hitze etwas reduzieren und in dem großen Topf aus Schritt 2 **Butter** schmelzen lassen.

Einen ganz leicht gehäuften Esslöffel **Mehl*** hinzugeben und mit einem Schneebesen verrühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind.

Topfinhalt unter ständigem Rühren mit der vorbereiteten **Hühnerbrühe** und der **Kochsahne** ablöschen.

Alles unter gelegentlichem Rühren für weitere 2 Min. köcheln lassen.



Gemüse hinzufügen

Zwiebelstreifen, **Champignons** und gerebelten **Thymian** in den Topf zum **Sahne-Brühe-Mix** geben und alles abgedeckt für ca. 6 Min. köcheln lassen, bis das **Gemüse** weich ist.

Dabei gelegentlich umrühren, sodass die **Suppe** nicht anbrennt.

Gegebenenfalls Hitze etwas reduzieren.



Kräuter hacken

Währenddessen Blätter der **Petersilie** abzupfen und fein hacken.



Zum Schluss

Fertig gekochte **Suppe** mit einem Pürierstab sehr fein pürieren und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Suppe auf tiefe Teller oder Schüsseln verteilen, mit **Bacon** und **Petersilie** toppen und genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:
Lade Deine Freunde jetzt mit
einem frischen Einstiegsrabatt von
mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

