

## Champignonssuppe mit Brie-Crutons



**Für 4 Personen.**

### **Zutaten :**

2 Schalotten, fein gehackt  
150 gr Kartoffeln, fein gewürfelt  
300 gr Champignons in Scheiben geschnitten  
20 gr Butter  
1 dl Weisswein  
6 dl Gemüse – oder Hühnerbouillon  
1dl Vollrahm  
abgeriebene Zitronenschale  
Salz und Pfeffer  
1 Ei Petersilie, fein gehackt  
4 Scheiben Baguette, hellbraun geröstet  
150 gr Brie, in Scheiben von ½ cm geschnitten  
Petersilie und grober Pfeffer zum darüberstreuen.

### **Zubereitung:**

1. Für die Suppe die Schalotten, die Kartoffeln und die Champignons in der Butter andünsten.
2. Mit dem Weisswein ablöschen, die Bouillon dazugießen und 30 Min. köcheln lassen.
3. Pürieren, Rahm und Zitronenschale begeben und abschmecken.
4. In Suppentassen verteilen und mit Petersilie bestreuen.
5. Eine Scheibe Brie auf die Baguettescheiben legen, in die Suppe geben.
6. In der oberen Hälfte des auf 220° Grad vorgeheizten Ofens ca. 10 Min. überbacken. Petersilie und Pfeffer darüberstreuen.