



# CREMIGE CHAMPIGNONSUPPE

mit Bacon

## ADD-ON



Champignons



Kochsahne



Zwiebel



Butter



gerebelter Thymian



Hühnerbrühe



Petersilie



Bacon (Würfel)

30 Minuten

Stufe 1

Tag 1-5 kochen

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.  
Zum Kochen benötigst Du **1 großen Topf** und **1 Pürierstab**.



## 1 KLEINE VORBEREITUNG

Erhitze Wasser im **Wasserkocher**.

**Zwiebel** halbieren, abziehen und in feine Streifen schneiden.

**Champignons** je nach Größe halbieren oder vierteln.

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



## 4 GEMÜSE HINZUFÜGEN

**Zwiebelstreifen**, **Champignons** und **geredelten 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.



## 2 ZUTATEN ANBRATEN

Einen großen Topf bei mittlerer Hitze erhitzen und darin **Baconwürfel** für ca. 4 Min. anbraten, bis diese knusprig sind. **Baconwürfel** aus der Pfanne nehmen, in eine kleine Schüssel umfüllen und kurz beiseitestellen.



## 5 KRÄUTER HACKEN

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



## 3 SUPPE ANSETZEN

Hitze etwas reduzieren und in dem großen Topf aus Schritt 2 **Butter** schmelzen lassen. 1 ganz leicht gehäuften EL **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.



## 6 ZUM SCHLUSS

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

**Suppe** auf tiefen Tellern oder in **Schüsseln** verteilen, mit **Bacon** und **Petersilie** toppen und genießen.

**Guten Appetit!**

# 2 PERSONEN ZUTATEN

	2P
Zwiebel DE	1
Champignons	200 g
Hühnerbrühe	6 g
Bacon (Würfel)	50 g
Butter 5)	40 g
Kochsahne 5)	200 ml
Thymian	1 g
Petersilie	10 g
Wasser* für Schritt 1	400 ml
Mehl* 1) für Schritt 3	1 EL
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. 500 g)
Brennwert	374 kJ/89 kcal	1.918 kJ/459 kcal
Fett	7,34 g	37,69 g
– davon ges. Fettsäuren	4,14 g	21,27 g
Kohlenhydrate	3,29 g	16,87 g
– davon Zucker	1,32 g	6,80 g
Eiweiß	2,53 g	12,97 g
Salz	0,177 g	0,907 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

1) Glutenhaltiges Getreide 5) Milch

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

## URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

[f](#) [@](#) [▶](#) [p](#) #HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de  
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at