



Champignoncremesuppe und Erdnusspesto

Für 4 Personen



Zubereitung

1. Schälen Sie die Zwiebeln und schneiden Sie diese mit den Champignons im Multi-Zerkleinerer in feine Scheiben.
2. Spannen Sie das Koch-Rührelement ein. Die Zwiebeln und Champignons mit Olivenöl bei 110 °C und Koch-Rührintervallstufe 2 für 2 Minuten anbraten.
3. Knoblauch schälen, klein hacken und mitrösten. Dann mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsebrühe aufgießen. Geben Sie Schlagobers dazu und für 10 Minuten köcheln lassen. Evtl. mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
4. Mixen Sie die Erdnüsse mit Erdnussöl, und Koriander in der Kräuter- und Gewürzmühle zu einem feinen Pesto.
5. Mixen Sie die Suppe im ThermoResist Glas-Mixaufsatz und servieren Sie diese mit dem Erdnusspesto.

Zutaten

200 g Champignons	2 weiße Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	1/4l Weißwein
1/2 l Gemüsebrühe	1/4 l Schlagobers
1/2 Zitrone	Salz, Pfeffer
1/16 l Erdnussöl	50 g Erdnüsse
1 Ei gehackter Koriander	2 Ei Olivenöl

<http://www.hommel-shop.de/Kenwood-Kraeuter-und-Gewuerzmuehle.html>
<http://www.hommel-shop.de/Kenwood-Glas-Mixaufsatz-Thermoresist.html>