

CHAMPIGNON-KARTOFFELSUPPE



Für 4 Personen



Zubereitungszeit: ca. 30 Min.



Zutaten:

- 100 g Champignons
- 100 g Kartoffeln
- 0,4 Liter Wasser
- 1/2 Zwiebel
- 20 g Butter
- 20 g Mehl
- Majoran
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL Sahne



Zubereitung:

Kartoffeln würfeln und in Salzwasser kochen. Champignons in Scheiben, Zwiebel in Würfel schneiden und zusammen mit Butter in Pfanne geben, mit Mehl bestäuben und goldbraun rösten.

1/8 l Kochwasser aufgießen, verrühren und zu den Kartoffeln geben. Mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken und mit Sahne verfeinern.

Kostenfreie Hotline für Deutschland: 0800 / 74 59 746 International: 00800 / 74 59 7467

Hawlik Gesundheitsprodukte GmbH
Gewerbestr. 8
D-82064 Straßlach

Tel: (+49) 08170 / 9959 - 0
Fax: (+49) 08170 / 9959 - 250
E-Mail: KAM@pilzshop.de
www.pilzshop.de

Sitz der Gesellschaft: Straßlach
HRB 187334 AG München
Geschäftsführer:
Willy Hawlik, Benjamin Hawlik


HAWLIK
GESUNDHEITSPRODUKTE