

Kräuter - Joghurt - Suppe

Zutaten:

100 g Champignons
600 ml Gemüsebrühe
1 Bund Frühlingszwiebeln
3 Knoblauchzehen
2 Bund gemischte Kräuter
500 g Naturjoghurt
Öl, Pfeffer, Salz, Muskat



Zubereitung:

- Champignons und Zwiebeln in kleine Stücke schneiden.
- Beides in Öl kurz anbraten.
- Knoblauch zerquetscht unterrühren.
- Gemüsebrühe aufgießen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Suppe aufkochen und dann etwa 10 Minuten köcheln lassen.
- Kräuter klein hacken und unterrühren.
- Suppe pürieren.
- Die Suppe vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
- Den Joghurt unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.