**Gefüllte Champignons mit Salzkartoffeln und Gemüsesuppe**



***Das brauchst du:***

**Für die Champignons (für 4 Portionen):**

16 große Champignons (4 Champignons pro Person)

1 Stange Lauch

1 Möhre

1 Zwiebel

Geriebenen Käse deiner Wahl

1 Becher Schlagsahne (wahlweise auch saure Sahne oder Schmand)

100 ml Gemüsebrühe

***Für die Beilage: 6-7 Kartoffeln***

***Für die Suppe:***

Den Rest des Gemüses, das du nicht für die Füllung brauchst

Etwas von der Sahne

250 ml Gemüsebrühe

**So machst du´s richtig:**

1. Schneide das gesamte Gemüse (Zwiebeln, Lauch, Möhre) in kleine Würfelchen.
2. Schneide von den Champignons die Stiele heraus und schneide sie ebenfalls in Würfelchen.
3. Gib etwas Öl oder Butterschmalz in einen Topf und lass einen Teil der Zwiebel, des Lauchs, der Möhre und die gesamten klein geschnittenen Champignonstiele anschwitzen.
4. Lösche mit 100 ml Gemüsebrühe und etwas von der Sahne ab.
5. Heize den Backofen auf 200 Grad Oberhitze/Unterhitze vor.
6. Lass das Ganze nun reduzieren, bis kaum mehr Flüssigkeit vorhanden ist.
7. Schäle in der Zwischenzeit die Kartoffeln und schneide sie in je 4 Teilchen.
8. Gib sie in einen Topf mit Salzwasser und koche sie 20 Minuten gar.
9. Fülle nun die Champignons mit dem Gemüse.
10. Gib geriebenen Käse auf die Champignons und gib das Ganze für 25 Minuten in den Backofen (in einer Auflaufform, die du vorher mit Butter ausgerieben hast).
11. Nimm nun den Topf mit dem Rest des nicht verwerteten Gemüses und gib den anderen Rest des rohen Gemüses ebenfalls hinein (das wird die Suppe).
12. Lösche mit 250 ml Gemüsebrühe ab und verfeinere mit etwas Schlagsahne.
13. Püriere die Suppe mit einem Pürierstab.
14. Wenn du eine Soße dazu machen willst, nimm einen Becher gefrorene Pilze und gib sie in einen Topf mit etwas Wasser.
15. Verfeinere ebenfalls mit Sahne und würze mit Salz und Pfeffer.