



Rezept für die Weihnachtszeit:

Maronencremesuppe

Zutaten für 3 Portionen:

1 Zwiebel, gewürfelt
2 EL Butter
250 g Maronen (gegart und geschält)
200 g Sellerie
300 ml Gemüsebrühe
150 ml Sahne
1 EL Olivenöl
Gewürze (oder Gewürzmischung
mit Piment, Nelke, Muskat)
Topping: Speckwürfel oder Walnüssen



Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit 30 Minuten:

Schritt 1: Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin leicht anbraten. Die Gewürze hinzufügen und kurz mit anrösten

Schritt 2: Maronen, Sellerie, und Brühe in den Topf geben, aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Pürierstab sehr fein pürieren. Die Sahne unterrühren und servieren.

Tipp: Als Topping eignen sich geröstete Walnüsse oder angebratene Speckwürfel.

Pro Portion etwa: 280 kcal

Guten Appetit! Schicken Sie uns ein Foto.