

Rezept

Maronensuppe mit Thymian-Croûtons

Ein Rezept von Maronensuppe mit Thymian-Croûtons, am 26.04.2024

Zutaten

2 TL Butter	1 Schalotte
100 g gegarte Maronen (vakuumiert; Gemüseabteilung)	200 ml Gemüsefond (aus dem Glas)
1 Scheibe Vollkorntoast	50 ml Milch
1 TL Olivenöl	3 Zweige Thymian
Salz	4 EL Sahne
Piment d'Espelette	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Person | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal, 36 g F, 10 g EW, 51 g KH

Zubereitung

1. Die Butter in einem Topf erhitzen. Schalotte schälen, fein würfeln, in ca. 2 Min. glasig dünsten. Maronen hacken und bis auf 1 EL dazugeben. Fond und Milch hinzufügen, unter Rühren aufkochen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 5 Min. garen.
2. Inzwischen das Toastbrot entrinden und in kleine Würfel schneiden. Thymian abrausen und trocken schütteln, die Blättchen abstreifen und hacken. Olivenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen, die Toastwürfel darin mit dem Thymian bei mittlerer Hitze unter Wenden in 2 - 3 Min. goldbraun braten. Vom Herd nehmen.
3. Die Sahne in die Suppe rühren, alles mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette würzen. Suppe in einem tiefen Teller anrichten. Übrige gehackte Maronen und Croûtons daraufstreuen und nach Belieben mit Thymianblättchen garnieren.