

Rezept

Maronen-Cremesuppe

Ein Rezept von Maronen-Cremesuppe, am 07.08.2024

Zutaten

400 g vorgegarte Maronen (vakuumverpackt oder aus dem Glas)	800 ml Hühnerbrühe
125 g Sahne	30 g Haselnusskerne
Pfeffer	Salz
	gemahlener Piment

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal, 14 g F, 7 g EW, 38 g KH

Zubereitung

1. Die Maronen in einen Topf geben, die Hühnerbrühe zugießen und alles erhitzen. Die Maronen bei kleiner Hitze 5-10 Min. zugedeckt garen, bis sie anfangen zu zerfallen. Inzwischen die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett hell anrösten. Etwas abkühlen lassen und mit einem Geschirrtuch abreiben, um die Häutchen zu entfernen. Die Haselnüsse grob in Scheiben schneiden.
2. 100 g Sahne zu den Maronen in den Topf gießen und alles fein pürieren, bei Bedarf etwas Wasser unterrühren. Die Suppe nochmals kurz erhitzen und mit Salz, Pfeffer und Piment abschmecken. Die Maronen-Cremesuppe auf vier Teller verteilen. Mit der übrigen Sahne (ca. 2 EL) und den gerösteten Haselnüssen garnieren.