

Rezept

Maronencremesuppe für 2 Personen

Ein Rezept von Maronencremesuppe für 2 Personen, am 09.06.2026

Zutaten

1 kleine Möhre	2 Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe	1 EL Butterschmalz (oder neutrales Öl)
125 g gegarte Maronen (vakuumverpackt)	200 ml Gemüsebrühe (Instant)
100 ml Milch	Salz
Pfeffer	Muskatnuss, frisch gerieben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Die Möhre schälen, putzen und klein schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und – weiße und grüne Teile getrennt – in feine Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken.

2. Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Möhre, weiße Teile der Frühlingszwiebeln und Knoblauch 1 Min. bei mittlerer Hitze anbraten. Maronen (Rest hält sich im Kühlschrank 3-4 Tage), Brühe und Milch dazugeben, aufkochen und 10 Min. zugedeckt bei mittlerer Hitze kochen, dabei gelegentlich umrühren. Mit dem Pürierstab fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Mit dem Frühlingszwiebelgrün bestreut servieren.