

Rezept

Maronensuppe mit Thymianpilzen

Ein Rezept von Maronensuppe mit Thymianpilzen, am 08.06.2023

Zutaten

1 Zwiebel	1 EL Butter
200 g geschälte Maronen (vakuumverpackt)	1/2 l Gemüsebrühe
125 g Kräuterseitlinge oder Champignons	6 Zweige Thymian
Salz	Pfeffer
2 EL Schmand	1 TL Honig

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und würfeln, in 1 TL Butter in einem Topf andünsten. Die Maronen grob hacken und mit der Brühe zu den Zwiebeln geben. Aufkochen und 10 Min. zugedeckt sanft köcheln lassen.
2. Pilze putzen und würfeln, Thymianblättchen abzupfen. Beides mit der restlichen Butter in einer kleinen Pfanne 3-4 Min. braten. mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Suppe pürieren, 1 EL Schmand einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken. Die Pilzmischung und den restlichen Schmand zum Servieren daraufgeben.