

MARONENSUPPE

Kategorie: **ABENDESSEN** **MITTAGESSEN** **SUPPEN** **VEGETARISCH** **VORSPEISEN**



Zutaten für 1 Portion:

- 100 g Marone
- 25 g Zwiebel
- 25 g Knollensellerie
- 25 ml Sahne
- 5 g Butter
- 150 ml Gemüsebrühe
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Gewürznelke

ZUBEREITUNG:

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Knollensellerie, schälen und grob würfeln.

Butter in einem Topf schmelzen. Zwiebelwürfel sowie Selleriewürfel darin anschwitzen. Mit Gemüsebrühe und Sahne aufgießen. Ca. 10-15 Minuten leise köcheln lassen bis die Selleriewürfel weich sind

Maronenpüree hinzufügen, glattrühren und mit einem Pürierstab fein pürieren. Nochmals kurz aufkochen lassen. Mit Salz und Nelkenpulver abschmecken.