

Rezept der Woche: Maronensuppe mit Birnen-Nuss-Topping

Zutaten (4 Portionen):

- 1 Zwiebel
- 4 Pastinaken
- 400 g Maronen (vorgekocht)
- 1 Birne
- 600 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Haselnusskerne
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Honig
- 2 EL Orangensaft
- 200 g Sahne
- ½ TL Kurkumapulver
- Salz + Pfeffer

Material:

- Messer
- Schneidebrett
- Kochtopf
- Pfanne
- Sparschäler



1



Zwiebel schälen + schneiden

2



Pastinaken schälen

3



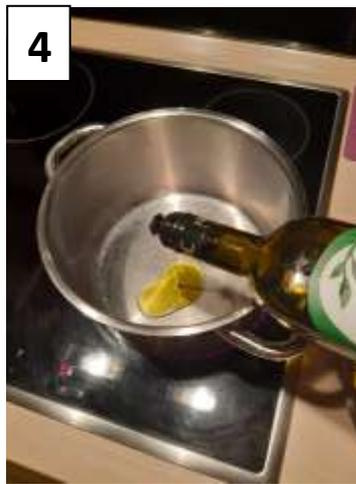
Pastinaken klein schneiden

3



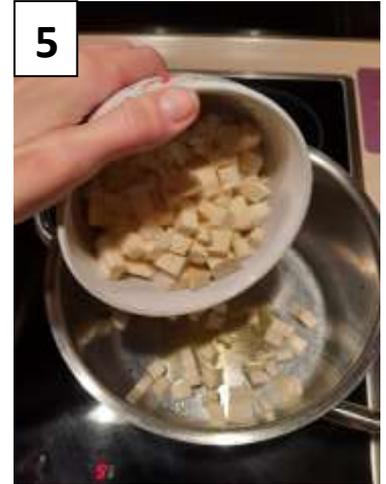
Maronen hacken.

4



1 EL Olivenöl im Topf erhitzen.

5

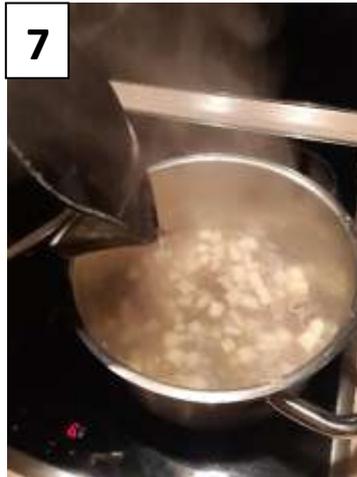


Lege 1 Hand voll Pastinaken zur Seite. Restliche Pastinaken + Zwiebeln hinzufügen.



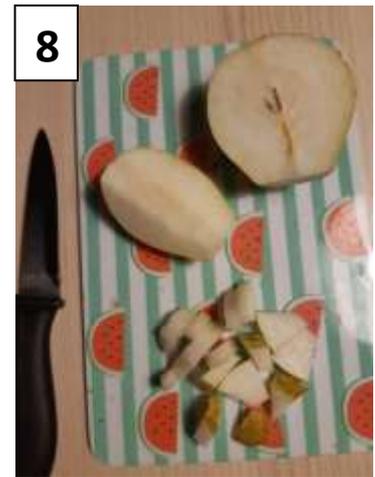
6

Maronen hinzufügen.
3 Minuten braten.



7

600 ml Gemüsebrühe
hinzufügen. 15 Minuten kochen.



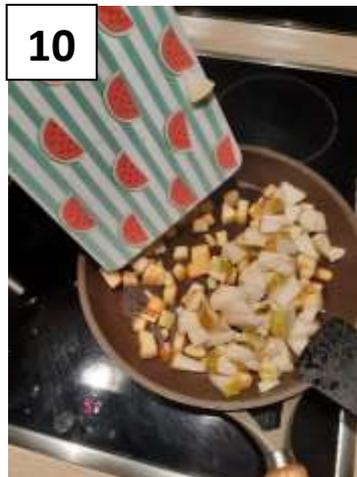
8

Birne klein schneiden.



9

1 EL Öl erhitzen.
Pastinaken 5 Minuten
braten.



10

Birne hinzufügen.



11

2 EL Haselnusskerne
hinzufügen.



12

1 TL Honig hinzufügen.



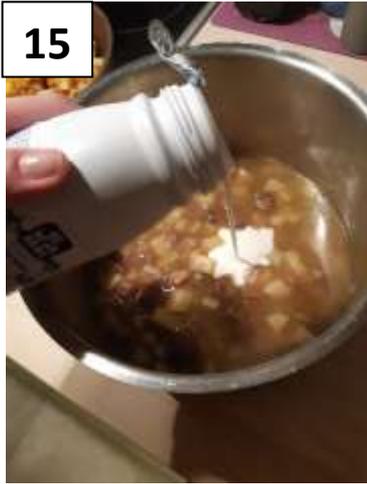
13

½ TL Kurkuma
hinzufügen.



14

2 EL Orangensaft
hinzufügen. 2 Minuten
braten.



200 ml Sahne zur Suppe hinzufügen.



Pürieren.



Pfeffern + Salzen



Wir wünschen einen
guten Appetit!

