



Maronensuppe mit glasierter Birne

Für Leib und Seele

- 1 Zwiebel
- 2 Möhren
- 2 EL Bratöl
- 200 g Maronen, vakuumiert
- 600 ml Gemüsebrühe
- 50 ml Sahne
- Salz · Pfeffer · Muskat
- 1 Birne
- 1 TL Akazienhonig
- 1 Zweig Majoran
- 25 g Haselnüsse, grob gehackt
- 2 EL Crème fraîche
- rosa Pfefferbeeren

➊ Zwiebel fein, Möhren grob würfeln. 1 EL Bratöl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln darin glasig dünsten. Möhren 3 Min. mitbraten. Maronen grob zerkleinern und zugeben. Mit Gemüsebrühe aufgießen. 15 Min. bei geschlossenem Deckel köcheln.

- ➋ Suppe fein pürieren. Sahne unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.
- ➌ Birne in dünne Scheiben und Würfel schneiden. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Birne darin schwenken und mit Honig beträufeln. Abgezupfte Majoranblättchen und Haselnüsse zugeben und kurz karamellisieren lassen.
- ➍ Suppe mit Crème fraîche, glasierter Birne und rosa Pfefferbeeren servieren.

Tipp: Dünn geschnittenes Baguette dazu reichen.

☆ Einfach | 2 Portionen

🕒 Zubereitungszeit: 35 Min.

🍷 Pro Portion: 680 kcal; 8 g E, 39 g F, 66 g KH

