Maronicremesuppe

Zubereitung

Für die Maronicremesuppe die Zwiebel in Butter glasig werden lassen. Maroni hinzufügen und mitdünsten. Mit der Suppe löschen und ca. 30 Minuten auf kleiner Flamme sieden. Mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Schlagobers verfeinern.

Vor dem Servieren ein paar Tropfen Trüffelöl in die Maronicremesuppe rühren.

Lisovskaya | iStock

Zutaten für 4 Personen

- 1 EL Butter
- 1 Zwiebel (fein gehackt)
- 300 g Maroni (gekocht, abgeschält)
- 750 ml Suppe
- 250 ml Schlagobers
- Salz
- Pfeffer
- Trüffelöl