



MARONEN-APFEL-SUPPE

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

3 Äpfel	400 g Maronen, vorgegart	2 EL Zucker
1 Zwiebel	1 l Gemüsebrühe, glutenfrei	1/2 Bund Majoran
1/4 Knollensellerie	2 EL Butter	150 g Schlagsahne
2 EL Olivenöl	50 g Pekannusskerne	Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Äpfel waschen und 2 Stück, entkernen und in Würfel schneiden. Die Zwiebeln und Sellerie schälen und würfeln. Die Maronen hacken.

In einem großen Topf die Zwiebeln und den Sellerie mit etwas Olivenöl andünsten. Die gehackten Maronen und Apfelwürfel dazugeben und mit Gemüsebrühe ablöschen. Alles für circa 20 Minuten köcheln lassen.

Den dritten Apfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Diese in Butter anbraten. Die Pekannüsse grob hacken und dazu geben. Mit Zucker bestreuen und alles leicht karamellisieren lassen. Anschließend zur Seite stellen.

Jetzt die Suppe mit dem Stabmixer pürieren, anschließend die Sahne dazugeben und kurz aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Majoran waschen, trocken schütteln und fein hacken. Dann unter die Nuss-Apfel-Mischung heben.

Die Suppe zum Servieren in tiefe Teller geben und mit der Nuss-Apfel-Mischung toppen.

Guten Appetit!

LEVEL
leicht

ZUBEREITUNGZEIT
ca. 40 Min.

ERNÄHRUNGSHINWEIS
vegetarisch, glutenfrei