

MARONENSUPPE

mit Zimtcroustons

Zutaten für 4 Personen

Für die Suppe:

1 Zwiebel
200g gekochte und geschälte
Maronen
150ml Weißwein
350ml Gemüfefond
150ml Sahne
2 EL Agavendicksaft
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für die Zimtcroustons:

4 Scheiben Toastbrot
1 EL Butter
1 Msp. Zimt

Zubereitung

Für die Suppe die Zwiebel würfeln und mit etwas Pflanzenöl in einem Topf glasig anschwitzen. Dann die Maronen zugeben, leicht mit rösten und mit Weißwein ablöschen. Nun den Gemüfefond zugeben und 15 Minuten leicht köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen, die Sahne zugeben und alles mit dem Pürierstab fein mixen. Mit Agavendicksaft (alternativ: Honig oder Zucker), sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe sollte nach Zugabe der Sahne nicht mehr kochen.

Für die Zimt-Croustons das Toastbrot in gleichmäßige Würfel schneiden. In einer Pfanne die Butter schmelzen und die Toastbrotwürfel bei niedriger Hitze rösten, bis sie kross sind. Zum Schluss mit Zimt abschmecken.