



Maronen-Pilz-Cremesuppe

mit Grünkohlchips und Trüffelöl



20-30Min.



2 Personen

Jede Saison hat ihre kulinarischen Stars - im Winter etwa Grünkohl und Maronen. Mit ihnen wird die schnelle Pilzcremesuppe ein deftig-feines Highlight, und auch optisch macht das Topping aus Grünkohlchips, gerösteten Maronen und Cranberrys ganz schön was her. Die Suppe ist übrigens ein echter Geheimtipp als Vorspeise für dein Weihnachtsmenü, wenn du mächtig beeindruckend, aber nicht viel Stress in der Küche haben möchtest!

Was du von uns bekommst

- getrocknete Cranberrys
- Grünkohl
- vorgekochte Maronen
- vorgekochte Maronen
- Gemüsebrühwürfel ⁹
- Knoblauch
- braune Champignons
- Zwiebel
- Trüffelöl

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech und Backpapier
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- Messbecher
- mittelgroßer Kochtopf
- Stabmixer
- Wasserkocher

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

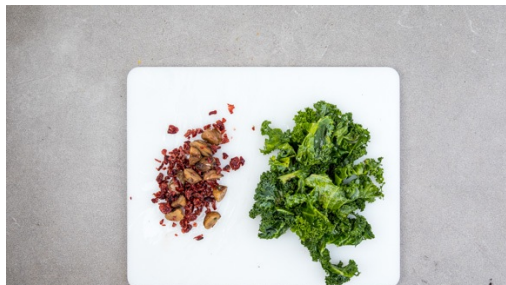
Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 465.0kcal, Fett 23.5g, Eiweiß 10.4g, Kohlenhydrate 47.5g



1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen auf 190°C Umluft (210°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. 900ml Wasser in einem Wasserkocher zum Kochen bringen. Inzwischen die **Zwiebeln** schälen und fein würfeln. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Die **Pilze** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und je nach Größe vierteln oder sechsteln. Den **Brühwürfel** im heißen Wasser auflösen.



4. Grünkohl vorbereiten

Währenddessen die **Cranberrys** fein hacken. Die **4 aufbewahrten Maronen** je nach Größe halbieren oder vierteln und mit den **Cranberrys**, Salz und 1TL Olivenöl vermengen. Die harten Stängel des **Grünkohls** entfernen, die **Blätter** in 5-6cm große Stücke schneiden und mit Salz und 1EL Olivenöl vermengen.



2. Suppe ansetzen

Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 2-3Min. anbraten. **4 ganze Maronen** beiseitelegen, die **restlichen Maronen** und die **Pilze** zu den **Zwiebeln** und dem **Knoblauch** in den Topf geben und ca. 1-2Min. mitbraten.



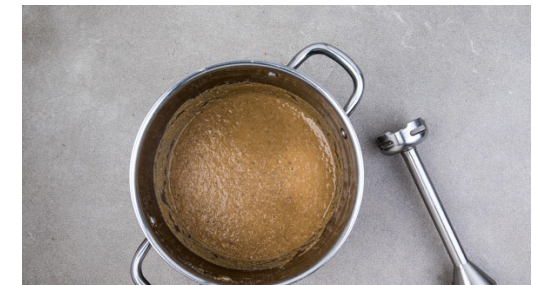
5. Grünkohl rösten

Den **Grünkohl** so auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, dass sich die **Blätter** nicht überlappen. Die **Cranberrys** und die **Maronen** mit auf das Blech geben, ggf. ein zweites Blech verwenden. Für ca. 10Min. in den Ofen garen, bis der **Grünkohl** knusprig ist.



3. Suppe kochen

Das **Maronen-Gemüse** mit der **Brühe** ablöschen und ca. 15Min. sanft köcheln lassen.



6. Suppe pürieren

Die **Suppe** fein pürieren und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Mit den **Grünkohlchips**, den **Cranberrys** und den gerösteten **Maronen** garnieren und mit **Trüffelöl** nach Geschmack beträufeln.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.     **#marleyspooning**