



# Cremige Maronensuppe mit Kartoffeln und Apfel



## Zutaten

### Menge

4 TL	Crème fraîche
300 g	gekochte Maronen
1	mittelgroße Zwiebel
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gerieben
1	süßlicher Apfel
400 ml	Gemüsebrühe
2	mittelgroße mehlig kochende Kartoffeln
1	Knoblauchzehe
1 EL	Butter
200 ml	Sahne
1 TL	Weißweinessig
1 kleines Bund	glatte Petersilie

## Rezeptinfo

### Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit 30 Min.

pro Portion: 1879 kJ, 449 kcal, 56,2 g Kohlenhydrate, 5,3 g Eiweiß, 26 g Fett, 61,7 mg Cholesterin, 8,1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



## Zubereitung

Bist du auch ein absoluter Maronen-Fan? Dann musst du unbedingt unsere leckere Maronensuppe ausprobieren! Kombiniert mit dem süßlichen Apfel und den Kartoffeln schmeckt die Suppe einfach super cremig und mega lecker! Getoppt wird die Maronensuppe am Schluss noch mit etwas Crème fraîche und gehackten Maronenstücken. Schau mal, wie easy es geht:

### Step 1:

Zuerst kannst du die Knoblauchzehe und die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Kartoffeln und den Apfel ebenfalls schälen und in kleine Würfel schneiden. Nun die Butter in einem Topf schmelzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig anschwitzen. Danach die Kartoffeln, die Apfelstücke und die Maronen (ein paar Maronen kannst du für die Deko beiseitelegen) dazugeben und alles mit der Brühe ablöschen. Die Suppe für ca. 20 Minuten köcheln lassen. Anschließend kannst du die Sahne, Salz, Pfeffer und den Essig dazugeben und alles fein pürieren. Danach nochmals abschmecken.

### Step 2:

Die Petersilienblätter und die restlichen Maronen hacken. Zum Schluss die fertige Suppe mit einem Klecks Creme Fraiche, etwas Petersilie, ein bisschen schwarzem Pfeffer und ein paar Maronen in der Mitte servieren.