



Maronensamtsuppe mit Hirschsalami

Zutaten

- 1 EL Butter
- 400 g Maronen, geschält und gekocht
- 750 ml Wasser
- 3 TL Maggi Gartengemüse Bouillon (im Glas)
- 30 g Hirschsalami
- 20 g Frühlingszwiebeln
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 50 ml Schlagsahne
- etwas MAGGI Fondor (Dose)
- etwas Pfeffer
- etwas Chilipulver

Zubereitung

1. Butter in einem Topf heiß werden lassen. Maronen kurz darin anbraten, aber keine Farbe annehmen lassen. Wasser zugießen. MAGGI Gartengemüse Bouillon zugeben und 10 Min. kochen lassen.
2. Hirschsalami in Streifen schneiden. Frühlingszwiebel(n) putzen, waschen und in Ringe schneiden.
3. In einer kleinen Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Hirschsalami und Frühlingszwiebelringe darin anbraten. Von der Kochstelle nehmen.
4. Sahne halbsteif schlagen. Maronensuppe pürieren, mit MAGGI Fondor und Pfeffer würzen und abschmecken und in Suppentassen anrichten. Erst die Sahne, dann die Hirschsalami-Frühlingszwiebel-Mischung darauf verteilen und mit Chilipulver garniert servieren. Dazu passen frisch aufgebackenes Baguette oder getoastetes Weißbrot.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	43 g
Energie	324 kcal
Fett	14 g
Protein	6 g

🕒 25 Minuten

⊕ 4 Portionen