



## Champignon-Cremesuppe mit glasierten Möhren und Maronen

### Zutaten

- 100 g Maronen, gekocht u. vakuumverpackt
- 100 g Möhren
- 2 TL Butter
- 2 TL Ahornsirup
- 1 Beutel Maggi Für Genießer Champignon Cremesuppe
- 500 ml Wasser
- 30 g Rucola
- 2 EL Walnusskerne

### Zubereitung

1. Maronen in kleine Würfel schneiden. Möhre schälen, waschen und in Stifte schneiden.
2. In einer Pfanne Butter heiß werden lassen, die Möhrenstifte und Maronenwürfel darin anbraten und weich dünsten lassen. Ahornsirup zugeben und das Gemüse glasieren.
3. In einem Topf MAGGI Für Genießer Champignon Cremesuppe in Wasser einrühren, unter Rühren zum Kochen bringen und bei geringer Wärmezufuhr ca. 5 Min. kochen. Dabei gelegentlich umrühren.
4. Rucola waschen, trocknen und hacken. Walnüsse grob hacken. Möhren und Maronen und die Suppe auf 2 Teller verteilen, mit Rucola und Walnusskernen garniert servieren.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	48 g
Energie	363 kcal
Fett	16 g
Protein	6 g

🕒 25 Minuten

⊕ 2 Portionen