



Maronen-Pilz-Cremesuppe

mit Grünkohlchips und Trüffelöl



20-30min



3-4 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 beeindrucken, aber nicht viel Stress in der Küche haben möchtest!

• 9

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

- Backblech und Backpapier
- Backofen
- Messbecher
- mittelgroßer Kochtopf
- Stabmixer
- Wasserkocher

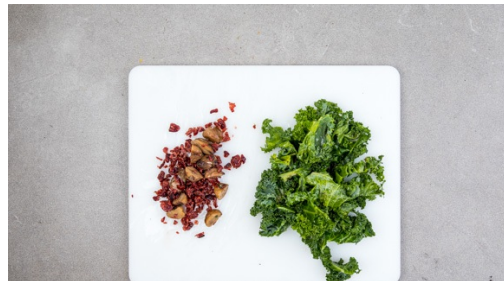
Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 420kcal, Fett 20.2g,
Kohlenhydrate 46.3g, Eiweiß 8.3g



Den Backofen auf 190°C Umluft (210°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. 1,8L 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.



Währenddessen die **Cranberrys** fein hacken. Die **8 aufbewahrten Maronen** je nach Größe halbieren oder vierteln und mit den **Cranberrys**, Salz und 1/2EL Olivenöl vermengen. Die harten Stängel des **Grünkohls** entfernen, die **Blätter** in 5-6cm große Stücke schneiden und mit Salz und 1EL Olivenöl vermengen.



Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einem mittelgroßen Topf mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 2-3Min. anbraten. **8 ganze Maronen** beiseitelegen, die **restlichen Maronen** und die **Pilze** zu den **Zwiebeln** und dem **Knoblauch** in den Topf geben und ca. 1-2Min. mitbraten.



Den **Grünkohl** so auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, dass sich die **Blätter** nicht überlappen. Die **Cranberries** 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.



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



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.