



MARONENSUPPE MIT ZITRONEN-THYMIANCRUMBLE

Für 4 Personen als Vorspeise (für 2 Personen als Hauptgericht):

Für die Suppe:

- 1 EL Olivenöl
- 1 mittelgroße Zwiebel, geschält und gehackt
- 1 Knoblauchzehe, geschält und gehackt
- 400 g vorgekochte Maronen aus dem Vakuumpack
- 350 g mehlig kochende Kartoffeln, geschält und gewürfelt
- 50 ml Sherry plus mehr zum Abschmecken (alternativ Weißwein oder, für eine alkoholfreie Version, 1 EL Zitronensaft)
- 1,2 l heißes Wasser
- 1 TL Salz plus mehr zum Abschmecken

Für das Zitronen-Thymiancrumble:

- 1 EL Olivenöl
- 1 TL frische Thymianblättchen
- 1 Prise Salz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone

Zeitaufwand:

WELLCUISINE TIPP WEIHNACHTSPLANUNG: Die Suppe kann – bis auf das Zitronen-Thymiancrumble – am Vortag vorbereitet und im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Von den Maronen 10 Stück beiseitelegen. Die restlichen zusammen mit den Kartoffeln in den Topf geben und unter Rühren kurz anbraten. Mit Sherry oder Weißwein ablöschen. Wasser und Salz hinzufügen und bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Im Standmixer cremig pürieren. Wenn die Suppe zu dickflüssig ist, noch etwas Wasser hinzufügen. Mit Salz, Sherry und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer abschmecken.

Für das Crumble die beiseitegestellten Maronen klein würfeln. Olivenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen. Die Maronen darin anbraten, bis sie gebräunt sind. Dann den Thymian hinzufügen, kurz anbraten und vom Herd nehmen. Leicht salzen und pfeffern und die Zitronenschale unterrühren.

Die Suppe in Schalen füllen, mit dem Crumble und einem kleinen Schuss Olivenöl anrichten und servieren.