



## Maronencremesuppe

Zutaten: 1 Päckchen fertige vorgekochte Maronen  
eine kleine weiße Zwiebel  
eine mittelgroße Kartoffel  
etwas Salz und Brühwürfel – es soll alles nur zur Hälfte mit  
Flüssigkeit bedeckt sein

Alles zusammen etwa 20 Minuten stark kochen. Aufpassen, dass immer genug Flüssigkeit am Boden des Topfes ist.

Auskühlen lassen und mit dem Pürierstab zerkleinern. Falls Stückchen von den Maronen oder dem Gemüse vorhanden sind sollten diese durchpassiert werden.

Mit süßer Sahne Salz und Pfeffer abschmecken.