

MARONEN SUPPE

MIT TRÜFFEL OLIVENÖL



MARONEN SUPPE MIT TRÜFFEL OLIVENÖL



© PATRIZIA GMBH

Patrizia

ZUTATEN:

- 250g Maronen, geschält
- 3 kleine Zwiebeln, fein geschnitten
- 500ml Gemüsefond
- 250ml Sahne, süß
- 125ml Crème fraîche
- 1 Priesse **MEERSALZ BUNTER PFEFFER**
- ca. 50ml **TRÜFFEL OLIVENÖL**
- Butter zum Anbraten
- Nach Gusto zum Servieren: Brot Croûtons und Petersilie

ZUBEREITUNG:

Die Zwiebeln fein schneiden und in Butter glasig anschwitzen. Die gehackten Maronen dazugeben und mit dem Gemüsefond auffüllen.

Auf kleiner Flamme ca. 30 Minuten kochen lassen. Das **TRÜFFEL OLIVENÖL**, die Sahne und die Crème fraîche dazugeben und mit dem **MEERSALZ BUNTER PFEFFER** abschmecken.

Mit dem Mixstab alles fein pürieren und anrichten. Nach Gusto kann die Suppe auf den Tellern mit einem Hauch Trüffel Olivenöl, einigen Croûtons und etwas Petersilie garniert werden.

BUON APPETTITO!

Mehr Informationen zu unseren Produkten
gibt es auf: www.PATRIZIA.de

