

Maronen Cappuccino

MIT GEMÜSECHIPS



Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Utensilien: Brett, Messer, Topf, Pürierstab, Milchaufschäumer

Zubereitung:

1. Schalotten schälen und fein würfeln. Maronen grob hacken. Butter in einem Topf schmelzen. Schalotten und Maronen ca. 2 Minuten anschwitzen. Anschließend mit Weißwein und Fond ablöschen. Lorbeer zugeben und ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen. Lorbeer entfernen, Sahne zufügen und Suppe fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Zutaten für 4 Personen:

2	Schalotten
2 EL	Butter
100 ml	Weißwein
2	Lorbeerblätter
250 g	Schlagsahne
300 g	Maronen, vorgekocht
Salz	
Pfeffer	
Muskatnuss, gerieben	
250 ml	Milch
40 g	Gemüsechips

Von Lacroix benötigen Sie:

600 ml	Lacroix Bio Gemüse Fond
--------	-------------------------

2. Suppe in Gläser füllen. Milch aufschäumen. Suppe mit Milchschaum und Gemüsechips dekoriert servieren.

Tipp: Auch sehr lecker: Granatapfelkerne als Topping für die Suppe – gibt einen tollen Ausgleich zwischen süß und sauer.