



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, können Sie bequem im Shop bestellen.

GEFRO GmbH & Co. KG
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Edelpilz-Maronen-Cremesuppe

- 60 g GEFRO Edelpilz Cremesuppe
- 2 Scheiben Toastbrot
- 2 EL Butter
- 2 kleine Zwiebeln
- 100 ml Weißwein, trocken
- 1 Liter Milch, 1,5 % Fett
- 0,5 abgeriebene Bio-Zitronenschale
- 2 EL Schmand, 20% Fett
- 50 g Haselnusskerne
- 2 EL Petersilie, fein geschnitten
- 250 g Maronen, gegart
- Salz
- Zimt

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Edelpilz-Maronen-Cremesuppe

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 30 Minuten

Nährwerte pro Portion:

24 g Fett 53,8 g Kohlenhydrate 13,4 g Eiweiß 7,3 g Ballaststoffe 508 kcal Brennwert

Edelpilz-Maronen-Cremesuppe 2 Scheiben Toastbrot von der Rinde befreien und in kleine Würfel schneiden.

1 EL Butter in einer Pfanne schmelzen und die Toastbrotwürfel zugeben. Bei mittlerer Temperatur unter gelegentlichem Wenden goldbraun rösten. Mit etwas Salz und Zimt würzen.

2 kleine Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. 250 g gegarte Maronen fein hacken. In einem Topf 1 EL Butter zerlaufen lassen und die Zwiebelstreifen darin anbraten, bis sie leicht Farbe nehmen.

Die gehackten Maronen zugeben und mit 100 ml trockenem Weißwein ablöschen. 1 Liter Milch (1,5% Fett) zugeben und erwärmen.

60 g GEFRO Edelpilz Cremesuppe einrühren, aufkochen und etwa 3 Min. köcheln lassen. Mit der abgeriebenen Schale von 1/2 Bio-Zitrone würzen und 2 EL Schmand (20% Fett) unterrühren.

Die Haselnusskerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten.

Die Suppe in Suppentellern anrichten und mit den gerösteten Toastbrotwürfeln, 50 g Haselnusskernen und 2 EL geschnittener Petersilie bestreuen. Sofort servieren.

TIPP: Für eine besondere Geschmacksnote verfeinern Sie die Suppe mit einem Hauch Zimt oder etwas Aceto Balsamico.