

Maronensuppe mit knusprigem Speck



- 2 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel(n)
- 2 große Kartoffeln
- 400 g Maronen (vorgekocht)
- 1 L Gemüsebrühe
- 100 ml Sahne
- 1 EL Gartenkresse

Da du schon küchenfertige Maroni gekauft hast, geht alles ganz schnell. Schäle noch die Kartoffeln und hacke die Zwiebeln grob. Erhitze einen Topf mit Olivenöl. Das wars.

Gib die Zwiebeln und die Kartoffeln in den Topf und dünste sie für ca. 5 Minuten an. Schütte die Brühe dazu und lass alles für 15 Minuten köcheln. Dann kommen für weitere 10 Minuten noch die Maroni mit in den Topf.

Die meisten brauchen lt. Packungsangabe nur die Hälfte an Kochzeit, nach 10 Minuten sind sie aber schön weich. Genau richtig für den Mixer.

Rechtzeitig vor Garende der Suppe solltest du den Speck richtig kross anbraten. Dies gelingt am Besten, wenn du anfangs Vollgas gibst, dann die Platte ausschaltest und den Bacon noch fertig brutzelst. Dabei ein Mal wenden.

Die Sahne schäume ich immer mit dem Milchaufschäumer der Kaffeemaschine auf.

Fülle die Maronensuppe in Suppenteller. Gieße etwas aufgeschäumte Sahne dazu. Richte dann den krossen Speck schön an und streue die Gartenkresse dazu,