



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

1. Croutons rösten:

2 Scheiben Toastbrot von der Rinde befreien und in kleine Würfel schneiden.

1 EL Butter in einer Pfanne schmelzen und die Toastbrotwürfel darin bei mittlerer Temperatur goldbraun rösten.

Mit etwas Salz und einer Prise Zimt würzen.

2. Suppe kochen:

2 kleine Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

250 g gegarte Maronen fein hacken.

In einem Topf 1 EL Butter zerlassen, die Zwiebelstreifen darin anbraten, bis sie leicht Farbe annehmen.

Die gehackten Maronen zugeben und mit 100 ml trockenem Weißwein ablöschen.

1 Liter Milch (1,5 % Fett) zugießen, erwärmen und 60 g GEFRO Edelpilz Cremesuppe einrühren. Aufkochen und ca. 3 Minuten köcheln lassen.

Mit der abgeriebenen Schale einer halben Bio-Zitrone würzen und 2 EL Schmand (20 % Fett) unterrühren.

3. Garnitur vorbereiten:

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

4. Anrichten & Servieren:

Die Suppe in Tellern anrichten, mit den gerösteten Toastbrotwürfeln, den Haselnüssen und 2 EL geschnittener Petersilie bestreuen.

Sofort servieren.

Tipps & Varianten:

Tipps: Ein Schuss Aceto Balsamico oder ein Spritzer Trüffelöl verleiht der Suppe eine elegante, aromatische Note.

Variante: Für eine extra feine Konsistenz die Suppe vor dem Servieren noch einmal pürieren.