



Kastaniencrème-Suppe

Zutaten (3 Portionen):

1EL Olivenöl
1 kleine Zwiebel
1 kleine Lauchstange
200g Süsskartoffeln
200g gekochte ungesüsste Kastanien
1 dl weisser Aceto-Balsamico
1 Zweigli Thymian und Rosmarin
8 dl Gemüsebouillon
2 EL weisses Mandelmus
Himalayasalz, Pfeffer
Frische Kräuter
1 Lorbeerblatt

Zubereitung:

Zwiebel schälen und fein hacken. Lauch putzen und in feine Ringe schneiden. Süsskartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Olivenöl erhitzen und diese drei Zutaten in der Pfanne andünsten. Nun Kastanien, Aceto, Kräuterzweig, Lorbeerblatt und Bouillon beifügen. Bei schwacher Hitze in ca. 20min. weich kochen. Kräuterzweig und Lorbeerblatt entfernen und Suppe pürieren. Das Mandelmus, Salz, Pfeffer beifügen und nochmals mixen.

Suppe dekorieren mit Kräutern.