

## Pastinaken-Maronen-Suppe

### Zutaten

1 Süßkartoffel  
1 Pastinake  
1 Möhre  
200 g Maronen  
1 EL Butter  
½ Lorbeerblatt  
1 TL Gemüsebrühpaste  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
1 TL Zitronensaft  
Topping:  
Walnüsse, Brotwürfel, Butter



### Zubereitung

Walnüsse 5 Sekunden / Stufe 5 hacken und umfüllen.  
Kartoffel, Pastinake und Möhre schälen, in groben Stücken in den Mixtopf geben und 5 Sekunden / Stufe 5 zerkleinern.  
150 g Maronen zugeben und 3 Sekunden / Stufe 4 zerkleinern.  
Butter zugeben und 4 Minuten / 120 °C / Stufe 1 dünsten.  
500 g Wasser, Gemüsebrühpaste, Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer und Muskatnuss zugeben und 19 Minuten / 98 °C / Stufe 1 kochen.  
Inzwischen restliche Maronen in kleine Stückchen hacken.  
Zusammen mit den gehackten Walnüssen und den Brotwürfeln (Sorte nach Wahl) in etwas Butter in einer Pfanne rösten.  
Lorbeerblatt entfernen, Zitronensaft zugeben und 40 Sekunden / Stufe 5-7-9 schrittweise ansteigend pürieren.  
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
Pastinaken – Maronen – Suppe auf Teller verteilen und mit dem Topping bestreuen.

### Anmerkung:

Das Originalrezept ist von hier: [LINK](#)

Ich habe es entsprechend meiner vorhandenen „Reste“ abgewandelt. Wer es flüssiger mag kann vor dem Pürieren noch etwas Milch, Kaffeesahne oder Brühe zugeben.

