

die Pastinaken gießen und gleichmäßig verteilen. Das Gratin im Backofen (Mitte) ca. 45 Min. backen. Sollte die Oberfläche zu schnell bräunen, das Gratin mit Alufolie abdecken.



MARONENSUPPE MIT FRITTIERTEN CHILIZWIEBELN

300 g Maronen

1 Petersilienwurzel
2 Knoblauchzehen
1 Zweig Rosmarin
1 EL Butter
1 l Gemüsebrühe
2 Zwiebeln
2 getrocknete Chilischoten
ca. 1/2 l Öl zum Frittieren
100 g Sahne
2 EL Zitronensaft
Salz
schwarzer Pfeffer

für 4 Portionen

🕒 60 Min Zubereitung

Pro Portion ca. 380 kcal

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die

Maronen auf der gewölbten Seite kreuzförmig einschneiden. Auf dem Blech im Ofen ca. 15 Min. backen, bis die Haut aufplatzt.

2. Inzwischen die Petersilienwurzel putzen, schälen und klein würfeln. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln, die Nadeln abzupfen und fein schneiden. Die Maronen etwas abkühlen lassen, dann die Schale abbrechen und ablösen. Dabei auch die dünne braune Haut entfernen. Die Maronen würfeln.

3. Knoblauch, Rosmarin und Petersilienwurzel in der Butter im Suppentopf andünsten. Die Maronen kurz mitbraten, die Brühe dazugießen und zum Kochen bringen. Zugedeckt bei mittlerer

Hitze ca. 15 Min. kochen lassen.

4. Inzwischen die Zwiebeln schälen und in feine Ringe hobeln. Die Chilischoten im Mörser fein zerstoßen und mit den Zwiebelringen mischen. Das Öl in einem weiten Topf stark erhitzen, bis an einem hölzernen Kochlöffelstiel, den Sie hineintauchen, viele kleine Bläschen aufsteigen. Die Zwiebeln darin in zwei Portionen in 3–4 Min. knusprig frittieren. Mit einem Schaumlöffel herausheben und auf einer dicken Lage Küchenpapier entfetten.

5. Die Suppe im Topf pürieren. Die Sahne untermischen und die Suppe mit dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Chilizwiebeln leicht salzen. Die Suppe auf tiefe Teller verteilen und mit den Zwiebelringen garnieren.