Rezept für Maronisuppe

Zutaten

250 g	Maroni
1 Stk.	Zwiebel
1 Becher	Schlagobers
250 ml	Gemüsebrühe
	Salz
	Pfeffer
	Thymian

Zubereitung

1. Die essfertigen Maroni mit etwas Wasser vermengen und mit einem Mixstab pürieren.
2. Zwiebel schälen, fein hacken und in einem Topf mit Öl andünsten.
3. Den Topf mit der Gemüsebrühe und dem Schlagobers aufgießen, Gewürze nach Belieben hinzu, jetzt die Maroni beimengen und 15 Minuten köcheln lassen. Danach nochmals abschmecken und nach Bedarf nachwürzen.