

Champignons-Schaumsuppe mit Marroni-Pesto

| Zutaten | Menge bei Personen | | | |
|----------------|--------------------|------|----|-------|
| | 12 | 16 | | 4 |
| Pesto | | | | |
| Olivenöl | 3 | 4 | EL | 1 |
| Knoblauchzehe | 3 | 4 | St | 1 |
| Marroni | 300 | 400 | g | 100 |
| Olivenöl | 3 | 4 | dl | 1 |
| Sbrinz | 300 | 400 | g | 100 |
| Majoran | 6 | 8 | EL | 2 |
| Salz | 3/4 | 1 | TL | 1/4 |
| Pfeffer | | | | wenig |
| | | | | |
| Suppe | | | | |
| Butter | 3 | 4 | EL | 1 |
| Zwiebel | 3 | 4 | St | 1 |
| Champignons | 750 | 1000 | g | 250 |
| Weisswein | 1.5 | 2 | dl | 1/2 |
| Gemüsebouillon | 12 | 16 | dl | 4 |
| Vollrahm | 3 | 4 | dl | 1 |
| Salz / Pfeffer | | | | wenig |

| Vorbereitung | ca. 20 Minuten |
|--------------|----------------|
|--------------|----------------|

pressen
tiefgekühlte Marroni antauen und grob hacken.

gerieben
fein schneiden

in groben Stücken
Vierteln

knapp steif schlagen

| Zubereitung | ca. 40 Minuten |
|-------------|----------------|
|-------------|----------------|

Oel erwärmen, Knoblauch und Marroni ca 3 Min andämpfen
Olivenöl, Sbrinz und Majoran begeben, pürieren,
Oel erwärmen, Knoblauch und Marroni ca 3 Min. andämpfen.
Lolivenöl, Sbrinz und Majoran begeben, pürieren.
Pesto würzen

Butter erwärmen, Zwiebel andämpfen, Pilze begeben,
ca 3 Min mitdämpfen, Wein dazugiessen und auf 50 %
Bouillon dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren,
zugedeckt ca 10 Min köcheln, pürieren
Rahm begeben, Suppe nochmals kurz pürieren, würzen