

# Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

## Muskat-Kürbissuppe mit Maronen

**Zutaten:** 1 Zwiebel, 1 Kg Muskatkürbis, 2 EL Öl, 1 Liter Gemüsebrühe, 100 g Maronen, 1 EL Ahornsirup (oder flüssiger Honig), 1 Beet Kresse, Salz, Pfeffer (frisch gemahlen)

**Zubereitung:** Die Zwiebel abziehen und grob würfeln. Den Kürbis in Spalten schneiden, schälen, entkernen und ebenfalls grob würfeln. Zwiebel in 1 EL heißem Öl in einem Topf glasig dünsten. Kürbis und Brühe zufügen und im geschlossenen Topf etwa 15 Minuten garen.

Inzwischen die Maronen würfeln und im restlichen Öl knusprig anbraten. Ahornsirup zufügen und karamellisieren lassen. Kresse abspülen und vom Beet schneiden und. Die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit den karamellisierten Maronen und der Kresse bestreuen und servieren

Guten Appetit wünscht ihr **Gemüsebringt's**-Team  
[www.gemuese-bringts.com](http://www.gemuese-bringts.com)