Käseknödel als Croutons mit Maroni Creme Suppe

ZUTATEN für 4 Portionen:

- 4 BAUERNLAND Käseknödel
- R400 g Maronen, geschält u. gekocht
- 80 g Butter
- 700 ml Wasser
- 3 TL Suppengewürz
- 200 ml Schlagsahne

ZUBEREITUNG:

Butter, Wasser und Suppengewürz in einen Topf geben, aufkochen lassen, Maronen hinzufügen und weitere 10-15 Min. köcheln lassen.

Sahne hinzugeben, heiß werden lassen und anschließend pürieren.

Die tiefgekühlten Knödel in kochendes, leicht gesalzenes Wasser einlegen und ohne Deckel ca. 15 Minuten köcheln lassen**.** Nach dem Kochen in Würfel schneiden und in der Pfanne mit etwas Butter anrösten und auf der Suppe als Croutons garnieren.