



Käseknödel als Croutons mit Maroni Creme Suppe



ZUTATEN für 4 Portionen:

- 4 BAUERNLAND Käseknödel
- 400 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.