

# 4) Kastaniensuppe

*Frankreich*

Die Besonderheit an Frankreich sind die leckeren Spezialitäten (z.B. Käse und Wein) & vielfältige Landschaften. Die Suppe erinnert mich an den Herbst- und die Winterzeit, Weihnachten, Gemütlichkeit, Kaminfeuer

## **Zutaten (für 4 Portionen):**

- 100 g Butter
- 3 Zwiebeln
- 400 g Maronen
- 800 ml Gemüsebrühe
- 350 ml Sahne
- 250 ml Milch
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss

## **Zubereitung:**

Butter erhitzen und Zwiebeln glasig anschwitzen. Im nächsten Schritt Maronen und Gemüsebrühe dazugeben und auf kleiner Stufe 30 Minuten lang kochen. Sahne und Milch hinzufügen und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Die Suppe anschließend pürieren und würzen.

Guten Appetit!

**Vegetarisch!**