



**BUONGUSTAI O**

Genuss auf Italienisch

## Maroni-Pastinakencremesuppe mit Prosciutto di San Daniele

FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MINUTEN zzgl. 1,5 h  
für die Maroni



### Buongustai Zutaten:

- 300g Maroni
- Prosciutto di San Daniele
- Etwas frischen Zitronensaft
- Zwiebel

### Sonstige Zutaten:

- 30 g Butter
- 150 g Pastinaken
- 100 ml Schlagsahne
- 1 l Gemüse- oder Rinderbrühe
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Lorbeerblatt
- Frisch geriebener Muskatnuss

### ZUBEREITUNG:

Die Maroni kreuzweise auf der bauchigen Seite einritzen und in einem Topf mit Wasser ca. 20 Minuten köcheln. Sie sind fertig, wenn die Schale leicht aufplatzt. Das Wasser abgießen, die Maronen abkühlen lassen und die Maronen schälen. Ein paar Maroni für die Einlage weglegen.

Pastinaken schälen und klein würfeln. In einem Topf die Butter erhitzen und die Kräuter darin anschwitzen. Pastinaken mit etwas Salz dazugeben und 10 Minuten andünsten. Gelegentlich umrühren damit sie keine Farbe annehmen. Die Maronen dazugeben und etwas mitdünsten. Die Brühe in den Topf geben, alles aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen. Die Kräuter aus der Suppe rausnehmen, Sahne hinzufügen und die Suppe mit dem Stabmixer pürieren. Mit Zitronensaft, Salz, schwarzem Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Die Maroni für die Einlage klein würfeln und in einer Pfanne mit etwas Butter und Zucker anschwitzen. Den Prosciutto di San Daniele in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett bei schonender Hitze auslassen bzw. anbraten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Suppe mit Maroniwürfel und dem knusprigen Prosciutto anrichten und genießen.

*Buon appetito wünscht Buongustai o!*