



Marronisuppe mit pikanten Twistern

MARRONISUPPE

Zutaten für 4 Personen

1	EL	Butter	
2-3		Schalotten	fein gehackt
1	TL	Zucker	
500	g	Marroni	tiefgekühlt, aufgetaut
1000	dl	Wasser	
	wenig	Cayennepfeffer	
1	TL	Salz	
	wenig	Pfeffer	
1.25	dl	Vollrahm	flaumig schlagen
	wenig	Paprika	zum Bestreuen

Zubereitung

- 1 . Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten andämpfen, Zucker begeben, ca. 2 Min. mitdämpfen. Marroni begeben, kurz weiterdämpfen.
 - 2 . Wasser dazu giessen, aufkochen, Hitze reduzieren. Suppe zugedeckt ca. 25 Min. köcheln.
 - 3 . Suppe pürieren, würzen / Abschmecken.
 - 4 . Suppe anrichten, Rahm darauf verteilen, mit wenig Paprika bestreuen.
-

TWISTER

Zutaten für 4 Personen

1		Blätterteig	ausgewallt (ca. 25x21 cm)
3	TL	Sambal Oelek	
½	TL	Fleur de Sel	

Zubereitung

- 1 . Teig mit Sambal Oelek bestreichen, salzen.
 - 2 . Teig quer in ca. 2 cm breite Streifen schneiden, spiralförmig verdrehen. Twister auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.
 - 3 . Backen: ca. 10 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.
 - 4 . Pikante Twister zur Marronisuppe servieren.
-