MEIN GENUSS

Vegane Maronensuppe

It’s a match!

Unsere Arrabiata Gewürz ist nicht nur für das Nudelgericht Penne all Arrabiata ein Muss, es eignet sich super zum verfeinern von Suppen.

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Als Erstes die Schalotte klein schneiden und den Knoblauch fein hacken.
2. Danach die Margarine in einem Topf schmelzen, die Schalotten hineingeben und auf niedriger Hitze glasig dünsten. Kurz darauf auch den Knoblauch sowie die Maronen dazugeben und für ca. 4 – 5 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten.
3. Darauf achten, dass der Knoblauch nicht zu dunkel wird. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und kurz aufkochen. Nun die Sojacuisine hinzugeben, mit dem **Arrabiata-Gewürz** sowie **Salz** und **Pfeffer** würzen.
4. Währenddessen die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Den Topf nun vom Herd nehmen und den Inhalt pürieren, bis eine cremige Suppe entstanden ist.
5. Abschließend nochmals abschmecken und mit Frühlingszwiebeln sowie Chilifäden garniert servieren.

Zutaten

Für die Maronen-Suppe:

400 g Maronen (vorgekocht/ohne Schale)
1 Schalotte
2 Knoblauchzehen
2 EL Margarine
100 ml Sojacuisine
500 ml Gemüsebrühe
0.5 TL Arrabiata Gewürz
Salz und Pfeffer
Etwas rote Chilifäden
0.5 Frühlingszwiebel

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 20.02.2026.