

# *Pilz-Kürbis-Marronisuppe*

Zutaten für 4 Portionen:

125 g Pilze

wenig Öl

1 kleine Zwiebel, gehackt

40 g Sellerie

100 g Kürbis

50 g Marroni

1 Liter Bouillon

Salz, Pfeffer

Pilze mittelfein schneiden, in etwas Öl gut anziehen. Beiseite stellen. Sellerie, Kürbis und Marroni in Würfel schneiden, mit der gehackten Zwiebel ebenfalls in wenig Öl dünsten. Mit der Bouillon ablöschen. Im Mixer pürieren. \*)

Suppe wieder aufkochen, Pilze dazu geben, wenn nötig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

\*) Bis hier kann die Suppe am Vortag zubereitet werden. Abkühlen, im Kühlschrank aufbewahren.

Dieses Rezept ist als Teil des Festmenüs berechnet. Für eine normale Suppe bitte 1,5 Liter Bouillon verwenden und alle übrigen Zutaten verdoppeln.

