

# Maronen-Suppe mit Mini-Spinat-Knödeln und Speck

**Für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

200 g vorgegarte Maronen	1 Schalotte	150 ml Sahne
300 ml Gemüsefond	Olivenöl	Salz, Pfeffer

**Für die Mini-Spinatknödel:**

300 g Knödelbrot	50 g Blattspinat	1 Schalotte
1 Ei	100 ml Milch	30 g Parmesan
2 EL Semmelbrösel	3 EL Butter	Salz, Pfeffer

**Für den krossen Speck:**

4 Scheiben Frühstücksspeck

**Für die Garnitur:**

2 Zweige glatte Petersilie	3 kleine Champignons
----------------------------	----------------------

**Für die Suppe:**

Schalotte abziehen, fein würfeln und in einem Topf farblos anschwitzen.

Maronen zugeben und ebenso kurz anschwitzen. Gemüsefond aufgießen und ca. 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 100 ml Sahne zugießen und alles mit einem Pürierstab fein mixen. Eventuell durch ein Sieb passieren. Übrige Sahne steif schlagen und vor dem Anrichten esslöffelweise auf die Suppe geben.

**Für die Mini-Spinatknödel:**

Knödelbrot in eine große Schüssel geben. Schalotte abziehen, fein hacken und mit dem Blattspinat in einer Pfanne dünsten. Mit Milch ablöschen und kurz einreduzieren lassen. Parmesan reiben und mit dem Ei und dem Blattspinat zum Knödelbrot geben und intensiv vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Je nach Konsistenz etwas Semmelbröseln dazugeben.

Kleine Knödelchen aus der Masse formen und diese in siedendem Salzwasser ca. 12 Minuten kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Knödelchen mit einer Schöpfkelle abschöpfen und gut abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Knödelchen darin rundherum goldbraun braten. Zum Anrichten die Mini-Knödel in die Suppe geben.

**Für den krossen Speck:**

Den Speck in einer Pfanne ohne Fett knusprig auslassen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für die Garnitur:**

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Pilze putzen und in hauchfeine Scheiben schneiden.

Maronensuppe mit Mini-Spinatknödeln und krossem Speck in tiefen Tellern anrichten, mit Sahne, Champignons und Petersilie garnieren und servieren.

Stefanie Probst am 04. April 2018