

## Maroni-Sellerie Süppchen mit Zimtschaum

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

4 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
250 g Sellerie  
1 Rüebli  
0.5 Stange Lauch  
0.5 Biozitrone  
250 g geschälte Maroni  
2 EL Pflanzencrème  
1 L Hühnerbouillon  
200 ml fettreduzierten Rahm zum Kochen  
100 ml Milch  
Salz  
Pfeffer  
Zucker  
Muskat  
1 Prise Zimtpulver



### Zubereitung:

Schalotten und Knoblauch schälen und hacken. Sellerie und Rüebli putzen schälen und würfeln. Den Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Den Saft der Zitrone auspressen, die Maroni in einem Sieb abspülen und trocken tupfen.

Die Pflanzencrème in einem Topf erhitzen, das geschnittene Gemüse bei geringer Hitze darin hell anschwitzen lassen. Die Hühnerbouillon angiessen. Die Suppe für ca. 30 Minuten bei kleiner Hitze und geschlossenem Deckel köcheln lassen.

Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb passieren. Den Rahm unterziehen und alles einmal aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, Muskatnuss und 1-2 Esslöffel Zitronensaft abschmecken.

Die Milch und den Zimt in einem Topf erhitzen und mit dem Stabmixer ebenfalls pürieren bis ein schöner Schaum entsteht. Die Suppe mit dem Zimtschaum servieren.