

# Herbstschmankerl

## Maroni-Aufstrich

Menge	Zutaten	Zubereitung
1	Knoblauchzehe	→ klein würfeln und glasig andünsten
2 EL	Olivenöl	
200g	Maroni (vorgegart)	→ würfeln, dazu geben
1 EL	Honig	→ ablöschen
2 EL	Essig	
200-300g	Ziegenfrischkäse	→ dazu mischen
½ Bund	Petersilie	→ hacken und zugeben
etwas	Salz, Pfeffer	→ würzen,

## Maronisuppe

Menge	Zutaten	Zubereitung
1 kleine	Zwiebel	→ klein würfeln und glasig andünsten
2 EL	Butter	
200g	Maroni (vorgegart)	→ würfeln, dazu geben
1/2l	Brühe	→ aufgießen, 5 Min. köcheln lassen
1 Becher	Sahne	→ zugießen, 10-15 Min. kochen
etwas	Salz, Pfeffer	→ würzen,
Suppe pürieren und mit Sahne garnieren.		