

schnelle Kastanienbeilage

(für 4 Personen)

Zutaten

**400-500g Maronen,
vorgek.**

4 EL Butter

2 EL Zucker

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Maronen aus der Packung nehmen und von Hand auseinanderlösen.

In einem Topf **Butter** erhitzen und die Maronen darin schwenken und erwärmen.

Zucker darüber geben und alles leicht glasieren.

Mit **Salz** und **Pfeffer** würzen.

Feine Gemüsebeilage im Herbst und superschnell und einfach!