

Apfel – Zwiebel – Suppe

Zutaten:

3 Äpfel
4 Zwiebeln
1 Tomate
50 g Creme fraîche
1 EL Currypulver
1 Liter Gemüsebrühe
Schnittlauch, klein gehackt
Salz, Pfeffer, Öl



Zubereitung:

- Zwiebeln fein hacken.
- Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden.
- Tomate ebenfalls klein würfeln.
- Zwiebeln im Öl glasig dünsten.
- Apfelstücke zugeben und kurz mitdünsten.
- Mit der Gemüsebrühe ablöschen.
- Etwa 15 Minuten köcheln lassen.
- Creme fraîche unterrühren.
- Suppe fein pürieren.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Auf Suppentellern anrichten.
- Mit dem Schnittlauch überstreut servieren.