



Rezept der Woche

Kartoffel-Apfel-Suppe

(4 Personen)

Sie brauchen

- o 500g Kartoffeln
- o 1 Apfel
- o 1 Möhre
- o 1 Zwiebel
- o 1 TL Zucker
- o 150ml Apfelsaft
- o 700ml Gemüsebrühe
- o Salz, Pfeffer

So geht's

Kartoffeln schälen und waschen. Die Äpfel schälen und entkernen. Die Möhre waschen und schälen. Alles grob würfeln. Die Zwiebel abziehen und ebenfalls würfeln. Die Zwiebelwürfel in Butter anschwitzen, dann die Apfel- und Möhrenstückchen zugeben und kurz mitschwitzen. Den Zucker darüber streuen und leicht karamellisieren. Die Kartoffeln zugeben. Alles mit Apfelsaft und Gemüsebrühe aufgießen. Bei mittlerer Hitze 20-30 Minuten garen bis die Kartoffeln gar sind.

Die Suppe pürieren. Sollte sie zu dick sein, noch etwas Gemüsebrühe zugeben. Suppe mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Einlage

- o 1 Apfel
 - o 100ml Sahne
 - o 4 EL Kürbiskerne
- Für die Einlage den Apfel waschen und in dicke Scheiben schneiden. In etwas Butter bissfest braten. Die Suppe mit Apfelscheiben und Sahne anrichten. Mit Kürbiskernen bestreuen und servieren.

Guten Appetit

