

Tipp: Boskoop

HERB SÄUERLICH, VOLLMUNDIGES AROMA



Scharfe Apfelsuppe

ZUTATEN:

3 Äpfel (Boskoop)
2 Zwiebeln
2 rote Paprika
1 Salatgurke
1-2 Knoblauchzehen
10 gr. Butter
ca. 3/4 L Gemüsebrühe
Salz & Pfeffer
Chili & Zucker
100 ml süße Sahne
Schnittlauch

ZUBEREITUNG:

Die Äpfel und Salatgurke schälen und entkernen, ebenso die Paprika entkernen und alles in grobe Stücke schneiden. Die Knoblauchzehe und die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Alles zusammen in erhitzter Butter andünsten, mit Gemüsebrühe ablöschen und ca. 10 Minuten garen. Die Suppe mit der Sahne pürieren und mit den Gewürzen pikant abschmecken. Schnittlauch in Röllchen schneiden und die Suppe damit garnieren.

Gutes Gelingen und Guten Appetit.



Besuchen Sie uns
auf **facebook**