

Apfelcremesuppe mit Curry



Zubereitung:

Äpfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Zwiebel würfeln. Knoblauch pressen. Butter erhitzen, Äpfel und Zwiebel darin glasig dünsten. Knoblauch zugeben, mit Currypulver bestäuben und mit Gemüsebrühe aufgießen. Suppe

bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Äpfel zerfallen sind. Suppe pürieren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Sahne anschlagen, also nicht ganz steif schlagen. Suppe mit angeschlagener Sahne servieren.

Zutaten:

(für 4 bis 6 Personen)

4 Äpfel
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Esslöffel Butter
2 Teelöffel Currypulver
800 ml Gemüsebrühe
Salz
Pfeffer
Zitronensaft
200 ml Sahne