

Äpfel-Paprika Suppe

Zutaten:

2 rote Paprikaschoten
4 Elstar Äpfel
1 Zwiebel
30 g Butter
Salz, Pfeffer
600 ml Gemüsebrühe
2 El Kürbiskerne
½ Bund Basilikum
evtl. Olivenöl



Die Paprikaschoten putzen, waschen und klein schneiden. Drei Äpfel schälen, vierteln, entkernen und würfeln. Die Zwiebel abziehen, würfeln.

Die Zwiebeln in heißer Butter anbraten. Paprika und Äpfel zugeben, ca. 4 Minuten anbraten, würzen, die Brühe angießen, aufkochen und ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Das Basilikum grob zerzupfen. Die Suppe mit dem elektrischen Schneidstab pürieren und abschmecken.

Den restlichen Apfel waschen und in schmale Streifen raspeln. Die Suppe mit Apfelstreifen, Kürbiskernen und Basilikum anrichten. Nach Wunsch mit einigen Tropfen Olivenöl beträufeln.

Viel Freude beim Kochen,

Ihr Krewelshof-Team



Natur. Genuss. Lebenslust.