

# Apfel-Kürbis-Cremesuppe

Dieses Rezept kommt schon bei den Kleinsten gut an: Die Apfel-Kürbis-Cremesuppe ist eines der Highlights der Herbstküche.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 55 min



## Zutaten

2 EL	Olivenöl
1.5 kg	Butternusskürbisse
1 l	Gemüsebrühe
50 ml	Schlagobers
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	<a href="#">Äpfel</a>
1 Prise	<a href="#">Ingwer</a>
1 Prise	Zimt
Nach Belieben	Brotwürfeln (geröstete)

## Zubereitung

1. Für Apfel-Kürbis-Cremesuppe den Kürbis schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse und Kerne entfernen und klein schneiden.
2. Öl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebel darin glasig dünsten. Kürbis und Äpfel dazugeben und mit Ingwer und Zimt würzen. Mit Brühe ablöschen. Aufkochen lassen, dann die Temperatur reduzieren und die Suppe ohne Deckel ca. 25 Minuten köcheln lassen.
3. Wenn der Kürbis weich ist, vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen. Mit dem Stabmixer fein pürieren und auf Tellern anrichten. Mit Schlag beträufeln und mit gerösteten Brotwürfeln bestreuen, dann sofort servieren.

## Tipp

Die Apfel-Kürbis-Cremesuppe anstatt mit gerösteten Brotwürfeln vor dem Servieren mit Mandelblättchen bestreuen.