Kürbissuppe mit Apfel

Die Kürbissuppe mit Apfel ist eine schmackhafte Suppe mit wenigen Zutaten. Das einfache Rezept muss man probieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

600 g	Kürbisse
1 Stk.	Apfel
1 Stk.	Zwiebel
2 EL	Butter
1 TL	Zucker
500 ml	Gemüsebrühe
1 EL	Essig
	Salz und Pfeffer
	Kürbiskernöl

Zubereitung

1. Zuerst den Kürbis und Apfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel ebenfalls schälen und klein zerschneiden.

2. Die Butter in einem Kochtopf erhitzen, die Zweibeln glasig andünsten. Apfel, Kürbis und Zucker hinzugeben und kurz anrösten. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und mit Salz und Pfeffer würzen.. Die Kürbissuppe mit Apfel zirka 20 Minuten köcheln lassen.

3. Abschließend mit dem Stabmixer pürieren und nochmals mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.

4. Auf Suppenteller anrichen und mit einige Tropfen Kürbiskernöl dekorieren.

Tipp

Die angerichtete Kürbissuppe mit Apfel noch zusätzlich mit einem Esslöffel Schlagobers garnieren.