

## 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  | <a href="#">Kürbisse</a>         |
| 1 Stk. | <a href="#">Apfel</a>            |
| 1 Stk. | Zwiebel                          |
| 2 EL   | <a href="#">Butter</a>           |
| 1 TL   | <a href="#">Zucker</a>           |
| 500 ml | Gemüsebrühe                      |
| 1 EL   | Essig                            |
|        | <a href="#">Salz und Pfeffer</a> |
|        | <a href="#">Kürbiskernöl</a>     |

### 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 Zwiebeln 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 anrichten und mit einige Tropfen Kürbiskernöl dekorieren.

## Tipp

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