Kürbissuppe mit Äpfeln
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

1 kg Hokkaidokürbis, 1 kg Äpfel (süße Sorte), 1,25-1,5 l Gemüsebrühe, 2 große Zwiebeln, Öl für die Pfanne, 1 Teelöffel Muskat, 0,2 l Sahne oder Rama Creme fine, Salz, Pfeffer, Curry, Chiliflocken, Kürbiskernöl, Kürbiskerne geröstet.

Die Vorbereitungen:

Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden, Hokkaidokürbis aufschneiden, Kerne und "Innenleben" entfernen, Kürbis ungeschält in Stücke schneiden. Äpfel schälen, entkernen und ebenfalls in Stück schneiden.

Die Zubereitung:

In einem großen Topf die gehackten Zwiebeln etwas anschwitzen. Dann den Kürbis und die geschälten Äpfel in pürierbaren Stücken hinzugeben, mit der Gemüsebrühe aufgießen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Wenn der Kürbis weich ist, alles mit dem Pürierstab fein pürieren, würzen mit Muskat, Curry, Salz und Pfeffer. Sahne zugießen, gut umrühren und noch einmal abschmecken.

Schmeckt auch gut mit gerösteten Kürbiskernen oder Kürbiskernöl obendrauf.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de