

Herzhafte Apfelsuppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 mittelgroße Äpfel, 2 grüne Paprikaschoten, 2 rote Paprikaschoten, 4 mittelgroße Zwiebeln, 2 Zehen Knoblauch (nach Geschmack), 1 Salatgurke, 800 ml Gemüsebrühe, 1 Scheibe Toast, Butter, Salz, weißer Pfeffer, Paprikapulver (scharf), Zucker, 4 Esslöffel saure Sahne oder Schmand, Schnittlauch.

Die Vorbereitungen:

Salatgurke schälen und würfeln

Äpfel schälen (Schale kann aber auch dranbleiben) entkernen und würfeln

Paprika entkernen, waschen und würfeln

Zwiebeln und Knobi schälen und fein würfeln/hacken

Toastbrot gut toasten und würfeln

Gemüsebrühe vorbereiten (= heiß sollte sie sein)

Die Zubereitung:

In einem Topf etwas Butter erhitzen; darin zuerst kurz die Zwiebeln und Knoblauch andünsten, dann die Äpfel, Gurken, Paprika reingeben und mitdünsten lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die heiße Brühe dazugießen. Alles ca. 20 Minuten köcheln lassen. Die saure Sahne/Schmand in die Suppe geben (nicht mehr aufkochen lassen). Das Toastbrot unter die Suppe heben. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und dem Paprikapulver abschmecken. Zum Schluss die Suppe mit dem gehackten Schnittlauch bestreuen.