

Gustostückerl

Kochchallenge



Rezepteinsendung Gerhard Kolb

Kürbis-Apfel-Suppe

Zutaten:

1/2 kg Kürbis, 125 ml Wasser, 1/2 Becher Sauerrahm, 1/2 Apfel, 1 fleischige Tomate, 1 Zwiebel (mittelgroß)
2 Knoblauchzehen, 1 EL Öl, etwas Pfeffer, 1/2 l Gemüsesuppe, etwas Salz, Basilikum, eventuell Kürbiskerne,
entrindete Brotwürfel.

1. Kürbis schälen, entkernen und kleinwürfelig schneiden.
2. Zwiebel schälen und fein hacken.
3. Apfel und Tomate waschen und würfelig schneiden.
4. Zwiebel in heißem Öl glasig anrösten. Apfel und Tomate zugeben und so lange rühren, bis der Apfel glasig ist. Mit Gemüsesuppe aufgießen. Kürbis einmischen, salzen, pfeffern und alles weichkochen.
5. Die Suppe pürieren, Sauerrahm unterrühren. Zum Schluss mit etwas Sauerrahm, gerösteten Brotwürfeln, Basilikum und Kürbiskernen garnieren und heiß servieren.

WIR WÜNSCHEN VIEL SPASS BEIM NACHKOCHEN & GUTEN APPETIT!