



Lebendiges Land
Ökologische Produkte

Rezept der Woche KW44

Apfel-Meerrettich-Suppe

Zutaten

- 2 Äpfel
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- $\frac{3}{4}$ l Gemüsebrühe
- 4 Scheiben Toastbrot
- 200 g Sahne
- Salz + Pfeffer
- Zucker
- 150 g Meerrettich
- 8 getrocknete gebratene Apfelringe

Zubereitung

Die Äpfel schälen, putzen und raspeln. Die Zwiebel schälen, würfeln und in der Butter glasig dünsten. Die Hälfte der Äpfel dazugeben, mit Gemüsebrühe aufgießen und 10 Min. kochen lassen.

Vom Toastbrot die Rinde abschneiden, das Brot mit der Sahne in die Suppe geben. Alles zusammen weitere 5 Min kochen lassen und pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Vor dem Servieren den Meerrettich schälen, fein reiben und zusammen mit den restlichen Äpfeln in die Suppe rühren. Einmal aufkochen lassen und die Suppe nach Belieben mit Apfelringen garnieren. Zubereitungszeit ca. 40 Min.