

## Kürbissuppe mit karamellisiertem Apfel

Für 4 Personen

### Zutate

- 1 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, grob gehackt
- 400 g Kürbis in Würfeln (z.B. Butternut)
- 250 g mehligkochende Kartoffeln, geschält, in Würfeln
- 1 Apfel, in Würfeln
- 1 TL milder Curry
- 6 dl Gemüsebouillon
- 1 Lorbeerblatt
- 1 dl Rahm
- Salz, nach Bedarf

### Topping

- 2 Äpfel, in Würfeln und in 1 EL Zitronensaft eingelegt, damit sie nicht braun werden
- 1 EL Kürbiskerne
- 2 EL Butter
- 0.5 EL brauner Zucker
- 0.5 TL Chilipulver (optional)

### U so geits

1. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Kürbis und 1 Apfel rüsten, das Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden.
2. Für das Topping zwei Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Früchte in kleine Würfel schneiden. Die Äpfel mit 1 EL Zitronensaft mischen, damit sie sich nicht braun verfärben.
3. Öl in einer Pfanne erwärmen. Zwiebel, Kürbis, Kartoffeln, Apfel und Curry ca. 3 Min. andämpfen.
4. Bouillon dazugeben, Lorbeerblatt begeben, zugedeckt ca. 20 Min. weich köcheln.
5. Für das Topping in einer Bratpfanne die Butter mit dem Zucker und dem Chilipulver (optional) schmelzen. Die Apfelwürfel und Kürbiskerne beifügen und unter Rühren bei grosser Hitze anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Die Apfelwürfel und Kürbiskerne leicht salzen.
6. Lorbeerblatt aus der Suppe entfernen, Rahm dazu giessen. Suppe pürieren und salzen. Suppe anrichten, Topping darüber streuen und geniessen.

### **Ichoufslishte**

- Olivenöl
- Zwiebel
- 400 g Kürbis (z.B. Butternut)
- 250 g mehligkochende Kartoffeln
- 3 Apfel
- Gemüsebouillon
- Rahm
- Zucker
- Chilipulver
- Brauner Zucker
- Lorbeerblätter
- Currypulver



**Fast alle Zutaten findest du in deinem Rüedu!**