

APFEL-PASTINAKEN-SUPPE



2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
3 große Pastinaken
2 mittelgroße Äpfel
1 große Kartoffel

- Zwiebeln in feine Würfel schneiden und den Knoblauch grob hacken.
- Pastinaken, Äpfel und Kartoffeln in 2 cm große Würfel schneiden.

1 EL Öl

1 TL Gemüsebrühe
750 ml Wasser

- Zwiebeln und Knoblauch mit 1 EL Öl in einem Topf andünsten, dann den Rest Gemüse (außer 1/3 der Äpfel) anbraten.
- Gemüsebrühe hinzugeben und auf niedriger Stufe für 20 Minuten köcheln lassen.

Optional etwas Sahne

Salz, Pfeffer, Muskat und
Kreuzkümmel nach
Belieben

- Alles pürieren, bis eine cremige Konsistenz entsteht.
- Optional kann etwas Sahne hinzugegeben werden.
- Mit Salz und Gewürzen nach Belieben würzen.
- Die übrigen Apfelwürfel noch etwas verkleinern.
- Den Apfel und eine kleingeschnittene Zwiebel mit 1 EL Öl in einer Pfanne anbraten und mit etwas Zucker karamellisieren