

Apfel - Curry – Suppe

Zutaten für 10 Personen:

- 10 Äpfel, säuerlich, z.B. Boskop
- 3 Zwiebel(n)
- 2 Bananen
- 1.5 lt Gemüsebrühe
- 2.5 El Currypulver (Madrascurry)
- 2 dl Schlagsahne oder Crème fraiche
- Salz und Pfeffer
- Butter
- evtl. Zucker

Zubereitung:

Zwiebel würfeln und in etwas Butter dünsten, Äpfel und Bananen schälen und in dünne Scheiben schneiden / hobeln. Zu den Zwiebeln geben, weiter dünsten. Mit dem Currypulver bestäuben und anschließend mit der Gemüsebrühe aufgießen. Das Ganze mit dem Stabmixer mixen. Mit Salz und Pfeffer, evtl. etwas Zucker abschmecken. Mit Crème fraiche oder geschlagener Sahne servieren.

Dazu schmecken sehr gut frische Croutons.