

Apfel-Meerrettich-Suppe

Das Rezept ist für 4 Personen

1 Zwiebel in Butter glasig dünsten.

2 große Äpfel schälen, entkernen, klein schneiden und dazu geben.

$\frac{3}{4}$ l Gemüsebrühe angießen (stattdessen habe ich Wasser genommen und eine Stange Porree und ein großes Stück Knollen-Sellerie mit angedünstet und ca. 20 Minuten sanft köcheln lassen.

200 ml Sahne und

4 Scheiben entrindetes, kleingewürfelte Toastbrot dazu geben, weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Alles mit dem Zauberstab pürieren.

Eine viertel Stange frischen Meerrettich schälen und fein geraspelt dazu geben. Ggf. noch einmal pürieren.

Mit Salz und frisch gemahlenem weißen Pfeffer abschmecken.

1 Bund Schnittlauch in feine Ringe schneiden und unterziehen.

1 Apfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und Apfel in dünne Scheiben schneiden, diese in Butter hellbraun dünsten und als Garnitur auf die Suppe geben.