

Winterliche Möhrensuppe mit Apfelwürfel

Zutaten für 4 Personen

Für die Möhrensuppe

1 kg Möhren
1 Zwiebel
1 EL Öl
3 Äpfel
1 TL Zitronensaft
1 Liter Gemüsebrühe
½ TL Korianderkörner
1 TL Butter
Salz
Pfeffer
½ TL Chiliflocken



Zubereitung

Möhren und Zwiebel schälen, klein schneiden und in einem Topf mit Öl andünsten. Äpfel klein würfeln. Einen Teil der Apfelwürfel für die Dekoration mit Zitronensaft beträufeln und beiseitestellen. Den anderen Teil in den Topf geben. Mit heißer Gemüsebrühe aufgießen und ca. 30 Minuten zugedeckt köcheln. Die zerstoßenen Korianderkörner trocken anrösten, bis sie leicht duften. Apfelwürfel mit Butter dazugeben und glasieren. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken, fein pürieren und mit Apfelwürfeln und Chiliflocken dekorieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Min / Schwierigkeitsgrad: einfach

Guten Appetit!