

Aromatische Apfel-Paprika-Suppe

Diese aromatische Apfel-Paprika-Suppe klingt erstmal sehr speziell, aber nach dem ersten Löffeln schmeckt man das tolle Geschmackserlebnis von Apfel und der Paprika, die gerösteten Kürbiskerne und etwas Balsamico vollenden das Aroma...

1 Zwiebel 5 Sek./Stufe 5 im Mixtopf zerkleinern.

20 g Butter od. Öl 2 Min./120°/Stufe 1 andünsten.

400 g Paprika, rot, in Stücken

700 g Äpfel , geviertelt 5-10 Sek./Stufe 5, dann 4 Min./100°/Stufe 1-2

$\frac{1}{2}$ TL Salz

$\frac{1}{4}$ TL Pfeffer

600 g Wasser

2 W. Gemüsebrühe 15 Min./100°C/Stufe 2 garen.

Während die Suppe köchelt

2 EL Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.
Nun

1 EL Balsamico

$\frac{1}{2}$ TL Cayennepfeffer

$\frac{1}{2}$ Bd. Basilikum, zerupft zur Suppe geben und 25

Sek./Stufe 10 pürieren.

Suppe auf Teller verteilen

Geröstete Kürbiskerne

$\frac{1}{2}$ Bd. Basilikum, zerupft darüber geben und 1 TL Kürbiskernöl auf die Suppe träufeln u. servieren

Rina's Tipp:

Kürbisspalten bemehlen, in der Pfanne beidseitig etwas anbraten u. dazu servieren.

Apfel fein raspeln u. über die Suppe streuen.

Genussvolle Momente wünscht Rina Wilken
www.genusswelt-wilken.de