

Zutaten für 4 Personen

300 g Kürbis

150 g Apfel

50 g Zwiebel

10 g Öl

500 ml Gemüsebrühe

Lorbeer, Ingwer, Salz, Pfeffer, Petersilie

Zubereitung

Den Kürbis und Äpfel putzen, schälen und grob würfeln. Die Zwiebeln putzen, würfeln und in Öl goldgelb dünsten.

Mit der Gemüsebrühe ablöschen und mit den übrigen Zutaten circa 15 Minuten bei leichter Hitze köcheln lassen.

Wenn der Kürbis weich ist das Lorbeerblatt entfernen und die Suppe mit einen Pürierstab pürieren. Mit den Gewürzen abschmecken und der Petersilie garnieren.

