

PFEFFER



FRUCHTIGE KÜRBIS-MARONEN-SUPPE

GELINGT LEICHT
40 Minuten

Suppen-Einlage:

1 EL Öl

Gehackter Rosmarin

150 g Äpfel

Suppe:

100 g Zwiebeln

1 kg Kürbis, z. B. Hokkaido

150 g Äpfel

200 g gekochte Maronen

2 EL Öl

1 l Gemüsebrühe

250 ml Cidre

Salz

Frisch gemahlener Pfeffer

Cayennepfeffer

Muskat

250 g Crème fraîche

- 1** Öl in einer Pfanne erhitzen, den Rosmarin und die klein gewürfelten Äpfel hinzufügen, kurz anschwanken und auf einen Teller geben.
- 2** Zwiebeln, Kürbis (Hokkaido muss nicht geschält werden) und Äpfel in Würfelschneiden. Maronen grob hacken.
- 3** Öl im Topf erhitzen und Zwiebel-, Kürbis- und Apfelwürfel darin dünsten. Die Maronen hinzufügen und kurz mitdünsten. Mit Gemüsebrühe und Cidre ablöschen und 10 Minuten garen lassen.
- 4** Gemüse pürieren, mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Muskat abschmecken. Crème fraîche unterrühren.
- 5** Suppe gleich servieren. Dazu passt hervorragend geröstetes Baguette.