

# Kürbissuppe mit Äpfeln

Zutaten für 4 Personen

**Zubereitungszeit** 20 Minuten

**Schwierigkeit** normal

## Zutaten

600 g Kürbis  
150 g Zwiebeln  
2 Äpfel  
2 EL Olivenöl  
300 ml Gemüsebrühe  
1 TL Rohrohrzucker  
2 TL Condimento Bianco  
2 EL Kürbiskernöl geröstet oder  
Kürbiskernöl nativ  
1 Prise Salz und Pfeffer  
1 Prise Paprikapulver



## Zubereitung

Kürbis waschen, halbieren, entkernen und in kleine Stückchen schneiden. Zwiebeln fein schneiden, ebenso die Äpfel. Zunächst die Zwiebeln in 2 EL Olivenöl glasig anbraten. Apfel- und Kürbisstücke dazugeben, weitere 2 Minuten unter Rühren andünsten, dann mit Gemüsebrühe ablöschen, Gewürze dazugeben und im geschlossenen Topf ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen. Suppe je nach Wunsch mehr oder weniger pürieren, mit Salz, Pfeffer und Condimento Bianco abschmecken. Vor dem Servieren einige Tropfen mild geröstetes Kürbiskernöl über die Suppe geben und mit einer Prise Paprikapulver bestreuen. Dazu passt getoastetes Baguette oder Ciabatta.

## Hinweise

Tipp: Dazu schmecken Croutons. Einfach Vollkorntoast würfeln, in Thymian-Salbei Würzöl anbraten und über die Suppe geben.