

# Apfel-Lauchcremesuppe mit Ziegenfrischkäse

aus Marburg

Wir nehmen als Verein am Suppenfest teil.

Ziel des Fib e.V. (Verein zur Förderung der Integration Behinderter) ist es, Menschen mit Behinderung und deren Angehörige bei der selbstbestimmten Gestaltung und Erschließung ihres Lebensumfeldes zu unterstützen.

Unser „Projekt Interkulturelle Beratung“ (PiB) wollen wir beim Suppenfest gerne etwas bekannter machen. Mehr Informationen dazu finden sich in unseren ausliegenden Informationsbroschüren und im Internet auf unserer Homepage.

## Zutaten:

- 1 kg Lauch
- 2 Zwiebeln
- 3-4 Kartoffeln
- 3 Zehen Knoblauch
- 1 ½ große oder 2 kleine Äpfel
- 2 Stangen Staudensellerie
- ½ Becher Creme Fraiche
- 125 g Ziegenfrischkäse
- 2 TL Senf
- Bratöl
- Kürbiskernöl
- Gemüsebrühe
- Zucker (oder Ahornsirup)
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Sellerie und Zwiebeln fein würfeln und in einem großen Topf mit Öl anbraten.

Kartoffeln schälen, klein schneiden und hinzugeben.

Knoblauch schälen, leicht andrücken und ebenfalls hinzugeben.

Alles kurz mit anbraten und anschließend mit Gemüsebrühe aufgießen bis alles gut bedeckt ist.

20 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.

Äpfel klein schneiden und hinzugeben.

Weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Die Suppe mit einem Pürierstab pürieren.

Creme-fraiche, Ziegenfrischkäse und Senf unterrühren.

Suppe mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker und Muskat abschmecken.

Zum Schluss kann die Suppe auf dem Teller noch mit etwas Kürbiskernöl garniert werden.

Diese Suppe stammt von Hannah Mühling, Fib e.V. Marburg.