

10) Butternut mit Apfelschnitzen

Zutaten:

- 1 Butternut Kürbis
- 250 g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 850 ml Gemüsebrühe
- 3 Äpfel
- 2 EL Honig
- ½ TL Zimtpulver
- Salz, Muskatnuss; Pfeffer

Zubereitung:

Kürbis waschen, vierteln, Kerne entfernen und würfeln. Die Schale kann mit verwendet werden. Kartoffeln schälen, waschen und ebenfalls würfeln. Zwiebel schälen und klein schneiden. Alles in 1 EL Öl andünsten, mit Brühe ablöschen, zum Kochen bringen und zugedeckt ca. 20 min. köcheln lassen. Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Äpfel in dünne Spalten schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Apfelscheiben darin anbraten. Mit Honig beträufeln und ein paarmal in der in der Pfanne wenden. Apfelspalten mit Zimt bestäuben. Suppe pürieren, mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer abschmecken. Suppe auf die Teller verteilen und mit den Apfelscheiben garnieren.