



Sahnige Apfel-Zwiebel-Suppe mit Kräuter-Croûtons



4 PERSONEN



50 MIN



SCHWIERIGKEIT

ZUTATEN

- 2 Stangen Sellerie
- 1 Petersilienwurzel
- 6 rote Zwiebeln
- 6–8 Äpfel
- **Unsere Butter**
- Gemüsebrühe
- 200 g **Unsere frische Schlagsahne**
- Salz, Pfeffer
- 1 Schuss Calvados
- 2 Scheiben Weißbrot
- Thymian

ZUBEREITUNG

- 1** Sellerie, Petersilienwurzel, Zwiebeln und Äpfel grob würfeln. Alles zusammen in **Unsere Butter** bei mittlerer Hitze andünsten, mit Gemüsebrühe aufgießen und 30 Minuten köcheln lassen. Alles pürieren und **Unsere frische Schlagsahne** dazu geben. Kurz aufkochen und mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Calvados abschmecken.
- 2** Das Weißbrot würfeln und in etwas **Unsere Butter** und Thymian rösten. Die Suppe mit den Croûtons garnieren.



Noch mehr Rezeptideen auf: www.sachsenmilch.de