Kürbissuppe mit Meerrettichhäubchen

Zutaten:

400 g Kürbisfleisch
2 Äpfel
1 Zwiebel
1 El Öl
500 ml Brühe
I, El Meerettich
1 TI Curry
Salz, Zucker
200 ml Milch
100 ml Sahne
1 El Meerettich
1 El grüne Kürbiskeme

Zubereitung:

Für die Meerettichhäubchen die Sahne steif schlagen und 1 El Meerettich vorsichtig unterheben. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und 4 Rosetten auf ein Stück Alufolie aufspritzen, in das Gefriergerät stellen. In der Zwischenzeit den Kürbis und Apfel schälen, in grobe Würfel schneiden.

Die Zwiebel fein hacken in Öl glasig dünsten und die Kürbis- und Apfelwürfel zugeben kurz mitdünsten und mit der heißen Brühe aufgießen. 10Xlinuten zugedeckt garen lassen. Nun mit Meerettich, Curry, Salz, Zucker abschmecken, die Milch zugießen und die Suppe pürieren. Die Suppe auf vorgewärmte Teller gießen mit dem gefrorenen Sahnehäubchen und Kürbiskernen garnieren.

Lehnecker Ferienwohnungen GbR • Familie Hartsperger
Lehneck 1 • 84524 Neuötting
Tel.: 0 86 71/28 24 • Fax: 728 68
info@lehneck.de • www.lehneck.de