

Apfel-Lauch Suppe mit Curry (16 Portionen)

Zutaten: 4 mittelgroße Zwiebeln
1 kg Kartoffeln
16 mittelgroße Äpfel
4 Esslöffel Butter
4 gehäufte Teelöffel Curry
3 Liter Gemüsebrühe
Salz
Petersilie
1 kg Lauch
4 Teelöffel Sonnenblumenöl
300 g Schlagsahne
Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel, Kartoffeln und Äpfel würfeln, Zwiebel in Butter anschwitzen, Kartoffeln, Äpfel und Curry mitdünsten. Gemüsebrühe zugießen, aufkochen und 20 Minuten köcheln lassen. Petersilie fein hacken.

Lauch in Ringe schneiden und in Öl anbraten.

Suppe pürieren, Schlagobers, Pfeffer und Petersilie dazugeben und abschmecken.

Lauchringe in die Suppe geben.