



## Winterliche Apfelschaumsuppe

<b>Zutaten:</b>	4 Portionen
3 Stück	Äpfel (klein)
2 Stück	Kartoffeln, mittelgroß
½ Bund	Jungzwiebeln
1 EL	Rapsöl
75 ml	Apfelsaft
½-1 TL	frischer Ingwer, gerieben
1 Stück	Zimtstange
½ TL	Currypulver
3 Stück	Gewürznelken
1 L	Gemüsesuppe
	Salz, Pfeffer
	Mandelplättchen

### Zubereitung:

Zwiebel in feine Ringe schneiden und in Rapsöl anrösten (für die Dekoration ein paar Zwiebelringe zur Seite geben).

Äpfel und Kartoffeln schälen, würfelig schneiden und mitrösten. Mit Currypulver würzen.

Mit Apfelsaft ablöschen, Suppe aufgießen und die restlichen Gewürze zugeben.

Suppe ca. 20 Minuten köcheln lassen, Zimtstange sowie Gewürznelken entfernen und die Suppe pürieren.

Suppe auf Tellern anrichten und mit Zwiebelringen und Mandelplättchen dekorieren.

**TIPP**

Auch Vollkorncroutons sind als Einlage gut geeignet.