

Vegetarische Rezepte

Apfel Porree Suppe Mit Sesam

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Obst, Apfel, Gemüse, Lauch, Suppen, Vegetarisch

500 g	Porree	2	Äpfel
2	Essl. Butterschmalz	2	Essl. Zitronensaft
1	Essl. mildes Currypulver	2	Essl. ungeschälte Sesamsaat
1	Teel. Edelsüßpaprika		Salz
1	Liter Gemüsebrühe		frisch gemahlener Pfeffer

Den Porree putzen, der Länge nach einschneiden und gründlich abspülen. Die Stangen schräg in 1 cm breite Ringe schneiden. Die Porreeringe in einem Esslöffel heißem Butterschmalz andünsten. Curry- und Paprikapulver darüber stäuben und kurz mitdünsten. Die Gemüsebrühe zugeben und alles einmal aufkochen. Ein Apfel abspülen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelviertel grob reiben und zur Suppe geben. Alles bei kleiner Hitze sieben bis zehn Minuten kochen lassen.

In der Zwischenzeit den anderen Apfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Viertel jeweils in vier Spalten schneiden und mit dem Zitronensaft mischen. Die Apfelspalten im restlichen Butterschmalz auf beiden Seiten eine Minute braten und mit Sesam bestreuen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf vorgewärmte Teller verteilen, mit den gebratenen Apfel-Sesam-Spalten garnieren.