

Zwiebelsuppe mit Apfel

Zutaten:

5 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
1 großer Apfel
200 g Frischkäse mit Kräutern
900 ml Gemüsebrühe
100 ml Weißwein
2 EL Senf
2 TL Butter
2 EL Mehl
Salz, Pfeffer, Petersilie

Zubereitung:

- Zwiebeln in dünne Ringe schneiden.
- Knoblauch fein hacken.
- Beides in der Butter glasig dünsten.
- Glasiges mit Mehl bestäuben.
- Mit der Gemüsebrühe und dem Wein ablöschen.
- Suppe aufkochen lassen.
- Dann den Senf unterrühren.
- Den geschälten Apfel in die Suppe reiben.
- Etwa 20 Minuten köcheln lassen.
- Die Suppe grob pürieren.
- Bei kleiner Hitze den Käse in der Suppe zum Schmelzen bringen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Auf Suppentellern mit Petersilie überstreut servieren.