

# Apfel-Krensuppe

Dauer: Schnell    Kategorie: Suppen    Saison: Ganzjährig    Für: Personen



## Zutaten

|            |                        |
|------------|------------------------|
| 3          | Äpfel                  |
| 1 STUECK   | Sellerie               |
| 1          | mehliger Erdapfel      |
| 800 ML     | Gemüsesuppe            |
|            | frisch geriebener Kren |
| 4 EL       | Crème fraîche          |
| 4 EL       | Schnittlauch           |
| 2 SCHEIBEN | Schwarzbrot            |
|            | Salz                   |
|            | gemahlener Pfeffer     |

## Zubereitung

1. Äpfel schälen, entkernen, achteln
2. Sellerie und Erdapfel schälen und grob würfeln.
3. Obst- und Gemüsewürfel in Gemüsesuppe weich kochen.
4. Frischen Kren schälen und reiben.
5. Die Suppe mit Crème fraîche und Kren verfeinern und gut aufmixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Suppe mit Schnittlauch und Brotwürfel servieren.