

Apfel-Sellerie Suppe mit Curry und Kurkuma

Zutaten: (für 4 Personen)

2 mittelgroße Zucchini
½ Lauchstange
½ Selleriestange
2 Schalotten
¼ Apfel
70 g Butter
¼ Knoblauchzehe
1 TL Currypulver
1 TL Kurkuma
600 ml Geflügelbrühe
200 ml Milch
Salz
Pfeffer
1 TL Zitronensaft

Zubereitung:

Zucchini, Lauch und Stangensellerie putzen und waschen. Zucchini, Sellerie und das Weiße vom Lauch in feine Scheiben schneiden. Schalotten schälen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Apfel schälen, entkernen und klein schneiden.

50 g Butter schmelzen und die Schalotten darin andünsten. Sellerie, Lauch, den Apfel und die Zucchini – bis auf einige Scheiben zum Garnieren – hinzufügen.

Knoblauch durch die Presse dazudrücken. Mit Curry und Kurkuma bestäuben. Die Geflügelbrühe angießen und etwa 15 Minuten köcheln lassen.

Die Milch angießen und alles einmal aufkochen. Zucchinisuppe mit dem Stabmix pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Die restliche Butter schmelzen und die zur Seite gelegten Zucchinischeiben darin von beiden Seiten goldbraun braten. Die Zucchinischeiben mit Küchenpapier abtupfen und in der Suppe anrichten. Nach Belieben mit Zitronengras garnieren.

