

# Kürbis-Apfel-Suppe



## Einkaufsliste:

4-6 Personen  
800 g Kürbis (Hokkaido)  
3 Knoblauchzehen  
1 rote Zwiebel  
2 grüne Äpfel  
1 Stange Lauch  
200 g Bacon  
1 TL Kumin/Kreuzkümmel  
50 ml Olivenöl  
120 g Creme Fraiche  
1 EL gehackte Petersilie  
1000 ml Gemüsebrühe  
1 Msp. Piment d'Espelette  
½ TL Thymian

### Außerdem:

50 g Bacon  
1 kleinen Apfel  
2 EL Frischkäse  
2 EL Kürbiskerne

## So wird's gemacht:

Kürbis waschen, halbieren und entkernen, in Stücke schneiden. Auf einem Blech verteilen und mit dem Knoblauch bei 180 °C Ober- und Unterhitze 30 Minuten rösten. Äpfel schälen und in Stücke schneiden. Äpfel und Lauch zu dem gebackenen Kürbis geben und nochmals 15 Minuten backen.

Derweil den Bacon in einem Topf anbraten und beiseite stellen. Kürbis und Apfel in den Topf geben und nochmal erhitzen. Mit der Brühe ablöschen und fünf Minuten köcheln lassen. Mit den Gewürzen abschmecken, pürieren und Creme Fraiche hinzugeben. Restlichen Bacon anbraten. Kleinen Apfel in feine Stücke schneiden und hinzugeben. Kürbiskerne rösten.

Suppe auf Teller geben, mit Bacon, Apfel, Frischkäse und Kürbiskernen bestreuen und servieren.