

# Apfel-Krensuppe

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



**Verfasst von:** Resy Strasser

## 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 Creme fraiche und Kren verfeinern und gut aufmixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Suppe mit Schnittlauch und Brotwürfel servieren.

## Zutaten

3	Äpfel
1 STUECK	Sellerie
1	mehliger Erdapfel
800 ML	Gemüsesuppe
	frisch geriebener Kren
4 EL	Creme fraiche
4 EL	Schnittlauch
2 SCHEIBEN	Schwarzbrot
	Salz
	gemahlener Pfeffer