



Apfel-Zwiebel-Suppe

300 g	Zwiebeln
300 g	Äpfel, z.B. Elstar, Jonagold o.a.
2 EL	Butter
200 ml	Weißwein z.B. Pinot Grigio
400 ml	Gemüsebrühe
150 g	Käse (Cheddar, Gouda o.a.)
100 g	Sahne
	Schnittlauch
	Salz, Pfeffer
	Kräuterseitlinge o.a. Pilze

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und würfeln.

Äpfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, würfeln.

Zwiebeln und Äpfel in Butter dünsten, mit Wein und Brühe ablöschen, aufkochen und ca. 10 Min. bei mittlerer Hitze garen.

Käse reiben und in die Suppe geben, schmelzen lassen.

Alles fein pürieren.

Angeschlagene Sahne unterheben.

Kräuterseitlinge oder andere Pilze kleinschneiden und in etwas Butter anbraten.

Suppe mit Pfeffer und Salz abschmecken, mit den Pilzen und dem kleingeschnittenen Schnittlauch dekorieren.