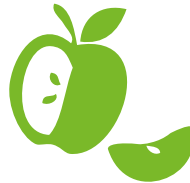
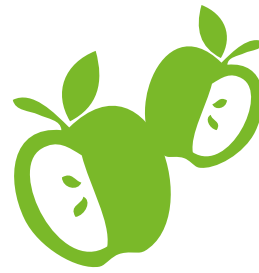
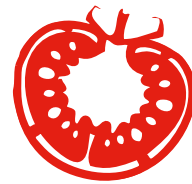


Apfel-Tomaten-Suppe

4 Portionen

Zutaten

- 40 g gePÄXte Tomatenstückchen
- 30 g gePÄXte Apfelwürfel ohne Schale
- ¼ l Apfelsaft
- 1 Prise Salz
- Thymian, Rosmarin, Oregano, Basilikum und Zwiebeln nach Geschmack
- Mehl und Fett



Zubereitung

Eine helle Mehlschwitze aus Fett, Mehl und Zwiebeln herstellen und mit kaltem Apfelsaft aufgießen.

Tomatenstückchen und Apfelwürfel dazugeben – wenn gewünscht passieren. Je nach Geschmack mit Kräutern würzen.

Wer die **Apfelwürfel** knusprig zur Suppe essen möchte, streut sie vor dem servieren über die Suppe.

Tip: Bei der Verwendung einer Mehlschwitze oder einer Mehlbutter ist immer darauf zu achten, dass entweder die Flüssigkeit oder die Mehl-Fett-Mischung kalt sind. Ansonsten gibt es Klümpchen ...

