

## *Kürbissuppe mit Apfel*

ca. 800 g Kürbissfleisch gewürfelt  
1 Zwiebel gewürfelt  
50 g Schinkenwürfel  
1 Knoblauchzehe gehackt  
Olivenöl  
1—2 Eßl. Currypulver  
100 ml. Weiswein  
Salz , Zucker,  
3/4 Ltr. Gemüse oder Fleischbrühe  
100—200 ml. süße Sahne  
1 roter Apfel (ungeschält, gewürfelt)  
schwarzer Pfeffer  
2—3 Eßl. Weinessig  
30 g Kürbiskerne

Kürbiss, Zwiebel, Schinken und Knoblauch  
in Öl glasig dünsten. Curry unterrühren,  
mit dem Wein löschen, mit Salz und Zucker  
würzen. Brühe und Sahne dazugießen und die  
Suppe 10 min leicht kochen lassen.  
Die Apfelwürfel dazugeben, weitere 5 min.  
kochen. Mit Pfeffer und Essig pikant würzen  
und mit Kürbiskernen bestreut servieren.