

Rezept von Marcel Vanic, Casinorestaurant Velden

### Kürbis-Apfelsuppe mit Pignoli und Kernöl

20 Minuten/leicht



#### **Zutaten für 4 Personen:**

200 g Muskatkürbis (gewürfelt), 2 EL Butterschmalz, 1 Zwiebel (würfelig geschnitten), 1 EL Pinienkerne (Pignoli), 1 säuerlicher Apfel (gewürfelt), 1 Knoblauchzehe, 2 Thymianzweige, 1 EL Kernöl, 1/8 l Weißwein, 1 Liter Hühnerfond oder Kalbsfond (gut gewürzt), 1 EL Crème fraîche, Salz, Pfeffer, etwas Kernöl.

Zum Garnieren: Kernöl, geröstete Kürbis- und Pinienkerne.

#### **Zubereitung:**

Zwiebel und Pinienkerne in Butterschmalz anschwitzen. Apfel, Kürbis, Thymian und Knoblauch begeben und mitbraten. Mit Weißwein ablöschen, mit Fond auffüllen, weich kochen lassen. Thymianzweige entfernen, Crème fraîche begeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut mixen. Durch ein Sieb streichen und vor dem Servieren Kernöl einmischen.

Die Suppe in Tassen, Suppenteller oder in einem ausgehöhlten Kürbis servieren. Mit Kernöl, sowie gerösteten Kürbis- und Pinienkernen garnieren.