

Supa de mere (Aus Rumänien)

1 Kohlrabi,
3 große Möhren
3 grüne Äpfel

und
schälen, in große Stücke schneiden und
etwa 12 Minuten weich kochen (die Äpfel
erst am Ende zugeben)

3 Zwiebeln,
1 grüne Paprika
2 Selleriestangen
Orangensalz

und
klein schneiden und in einer Pfanne mit Öl und
anbraten. Anschließend zusammen mit dem
restlichen Gemüse und
pürieren

Ca. 500ml Gemüsebrühe

2 Tomaten
3 grüne Äpfel
Zitronensaft
Majoran
Piment

und
würfeln und mit Öl,

und
kurz anbraten

150g Quark

und die Apfel-Tomaten Mischung unter die
Suppe rühren und mit

Zitronensaft
Salz/Pfeffer

abschmecken und mit Orangenschnitzen,
Sonnenblumenkerne und Brot servieren

Ergibt: 6 Portionen
Zubereitungszeit: Ca. 1,5 Std.
Kochzeit: Ca. 25min.