



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten für 4 Portionen:**

- 2 Stk. Äpfel
- 20 dag Erdäpfel
- 1 Stk. gelbe Zwiebel
- 1 l Gemüsesuppe
- 125 ml Schlagobers
- Salz
- Pfeffer, schwarz

**Mein persönlicher Tipp**

Mit getoasteten  
Schwarzbrotwürfeln servieren.



**Annemarie Schneck**

Seminarbäuerin im Bezirk Scheibbs

## Apfel-Erdäpfelsuppe



Foto: Heidegger/LK Niederösterreich - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

- Äpfel, Erdäpfel und Zwiebel schälen, würfelig schneiden und in der Gemüsesuppe weich kochen.
- Die Suppe mit dem Pürierstab fein mixen und mit dem Schlagobers aufschäumen.
- Mit Salz und Pfeffer abschecken.

**Quellen:**



Landwirtschaftskammer  
Niederösterreich: *Himmlische  
Köstlichkeiten mit Äpfel und Birnen*

