



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

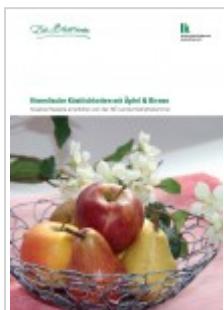


Foto: Heidegger/LK Niederösterreich - Nicht zur freien Verwendung

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: *Himmliche
Köstlichkeiten mit Äpfel und Birnen*



lk Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschafts- und
Ländlicher Raum:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

