

## Leichte Randen-Apfel-Suppe

Mit diesem einfachen Rezept bereiten Sie in einer halben Stunde eine leckere Randen-Apfel-Suppe zu.

🕒 30 Minuten 🍲 **Suppenrezepte**

### ☰ Zutaten für 4 Portionen

1	Stk	Apfel
1	EL	Butter
100	g	Crème fraîche
600	g	gekochter Randen
750	ml	Gemüsebouillon
1.5	EL	geriebener Meerrettich
1	Stk	Zwiebel



### 👨‍🍳 Zubereitung

- 1 Hacken Sie die Zwiebel fein und schälen und schneiden den Apfel in Würfelchen. Dämpfen Sie beides in der Butter kurz an und dämpfen dann den Meerrettich kurz mit. Schälen Sie den Randen, falls er noch nicht geschält ist, und schneiden ihn in Würfel. Dämpfen Sie den Randen wenige Minuten mit.
- 2 Löschen Sie mit Bouillon ab und lassen alles 15 Minuten köcheln. Pürieren Sie die Suppe, giessen sie in die Pfanne zurück und mischen die Crème fraîche unter. Schmecken Sie mit Salz und Pfeffer ab.