

# Walliser Kürbis-Apfel-Suppe



Vorspeise für 4-6 Personen

## Einkaufsliste

- 600 g Kürbis (zB Muscat)**
- 2 Äpfel à ca. 150 g**  
**zB. Cox Orange**
- 1 Zwiebel**
- 1 EL Butter**
- 9 dl Gemüsebouillon**  
**Salz**  
**Pfeffer**  
**Muskat**
- 1 dl Rahm**
- 50 g Kürbiskerne**
- 50 g Raclette-Käse**

## Vorbereiten

- a Kürbis rüsten und ca. in 1cm grosse Stücke schneiden.  
(Gewicht gerüstet 500 g)
- b 2 Äpfel schälen und ca. in 1cm grosse Stücke schneiden.
- c 1 Zwiebel fein hacken.
- d 1 dl Rahm flaumig schlagen.
- e 9 dl Gemüsebouillon aufwärmen und bereit stellen.

## Zubereiten

- f In einer hohen Suppenpfanne 1 EL Butter erwärmen und die fein gehackten Zwiebeln andämpfen.
- g Kürbis- und Apfelstücke dazugeben und gut 3 Minuten weiter dämpfen.
- h Mit 9 dl Gemüsebouillon ablöschen und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 30 Minuten leise köcheln lassen bis der Kürbis weich ist.
- i Nun die Suppe mit dem Stabmixer pürieren.
- k Abschmecken mit Salz, Pfeffer und ev. wenig Muskat.
- l Nach belieben ca. 50 g Raclett-Käse in die Suppe geben, schmelzen lassen und gut verrühren mit dem Schwingbesen.
- m Suppe in vorgewärmte Teller verteilen, Rahm und Kürbiskerne darüber verteilen und servieren.