

Pürierte Zwiebel-Suppe mit Apfel und Laugen-Käse-Spieß

Für zwei Personen

2 Laugenstangen	2 Äpfel	250 g Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	100 g Mandelstifte	150 g französischer Weichkäse
200 ml trockener Weißwein	500 ml Gemüsefond	2 EL Sahne
Paprikapulver, Rapsöl	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 100 Grad Grillfunktion vorheizen Den Knoblauch und die Zwiebeln abziehen und in kleine Würfel schneiden. Die Knoblauchwürfel mit etwas Salz zerdrücken. Den Apfel waschen, vom Kerngehäuse befreien, schälen und ebenfalls in Würfel schneiden. Den Knoblauch und die Zwiebeln in einer Pfanne mit etwas Öl andünsten und dann den Apfel hinzugeben. Den Weißwein angießen und circa sieben Minuten einkochen lassen. Das Ganze anschließend pürieren, den Gemüsefond angießen und das Ganze nochmals circa sieben Minuten garen. In einer Pfanne mit etwas Öl die Mandelstifte anrösten, diese mit etwas Paprikapulver bestreuen und dann warm stellen. Anschließend die Laugenstangen und den Weichkäse in Scheiben schneiden und quer auf einen Schaschlikspieß stecken. Dann mit etwas Öl bestreichen und dem französischen Weichkäse belegen. Das Ganze dann für circa fünf Minuten in den Backofen geben und übergrillen. Die pürierte Zwiebelsuppe mit dem Apfel und dem Laugen-Käse-Spieß auf Tellern anrichten, mit der Sahne und den Mandelsplittern garnieren und servieren.

Else Hoffmann am 09. April 2013