

Apfel-Curry-Suppe mit gerösteten Mandeln und Käse-Stange

Für zwei Personen

Für die Suppe:

| | | |
|------------------------------|-----------------------|-------------|
| $\frac{1}{2}$ Apfel (Boskop) | $\frac{1}{2}$ Zwiebel | 2 EL Butter |
| 1 EL Curry | 500 ml Hühnerfond | 1 TL Zucker |
| 1 EL Mango-Chutney | 100 ml Sahne | |

Für die Mandelblättchen:

50 g Mandelblättchen

Für die Käsestangen:

| | | |
|-----------------------|-------------------|--------------|
| 1 Rolle Blätterteig | 100 g Emmentaler | 1 Ei |
| 1 Prise Paprikapulver | 1 TL Kümmel | 1 TL Oregano |
| Salz | schwarzer Pfeffer | |

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Suppe einen Liter Wasser zum Kochen bringen.

In einem weiteren Topf die Butter schmelzen. Den Apfel waschen, entkernen und in grobe Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Beides in den Topf geben und ein wenig schmoren lassen.

Zu dem kochenden Wasser den Hühnerfond geben und anschließend mit der Flüssigkeit die Äpfel und Zwiebeln ablöschen. Das Curry, den Zucker und das Mango-Chutney dazugeben und 15 Minuten kochen lassen.

Für die Käsestangen den Blätterteig ausrollen und in fünf Zentimeter breite Streifen schneiden. Das Ei verquirlen und auf die Streifen streichen. Den Emmentaler reiben und mit den Gewürzen in einer Schüssel vermengen. Anschließend auf dem Blätterteig verteilen und die Streifen zu Spiralen aufdrehen. Diese auf ein Backblech legen und für etwa zehn Minuten in den Ofen geben.

Für die Mandelblättchen eine Pfanne auf höchster Stufe erhitzen. Die Mandeln hineingeben und rösten.

Die Suppe pürieren und die Hälfte der Sahne unterrühren. Die andere Hälfte steif schlagen und je einen Esslöffel und Mandeln als Dekoration auf die Suppe geben.

Die Apfel-Curry-Suppe mit gerösteten Mandeln und Käsestange auf Tellern anrichten und servieren.

Sabrina Lacek am 08. September 2015