

# Apfel-Möhren-Suppe mit Ingwer und Käse-Sandwiches

**Für 4 Personen**

**Für die Käsesandwiches:**

1 Apfel	1 Spritzer Zitronensaft	1 rote Zwiebel
1 TL brauner Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Speisestärke	Fleu de Sel
2 Stiele Thymian	20 g Butter (weich)	4 Scheiben Bauernbrot
100 g geriebener Käse	Pfeffer	1 Bund Rauke (Rucola)

**Für die Suppe:**

300 g Möhren	1 Zwiebel, groß	1 Tomate
1 TL brauner Zucker	900 ml Gemüsebrühe	1 Knoblauchzehe
25 g frischer Ingwer	1 Apfel, groß	200 g Sahne
20 g Butter	$\frac{1}{2}$ TL mildes Currypulver	$\frac{1}{4}$ TL gemahlener Zimt
1 Prise Cayennepfeffer	Meersalz	

Für die Ofen-Äpfel den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Apfel vierteln, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Apfelscheiben und Zitronensaft mischen. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.

Vorbereiteten Apfelscheibchen, Zwiebel, Zucker, Speisestärke und etwas Meersalz in einer Schüssel mischen. Dann auf dem Blech verteilen.

Im heißen Backofen etwa 20 Minuten rösten, bis die Oberfläche der Apfelscheiben leicht ange-trocknet ist.

In der Zwischenzeit für die Suppe Möhren putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln.

Die Tomate waschen, trocken reiben und den Stielansatz ausschneiden. Tomate würfeln.

Zucker und 3 EL Wasser in einem großen Topf erhitzen und hell karamellisieren. Möhren, Zwiebel und Tomate darin andünsten. Die Brühe angießen, aufkochen und alles bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Für die Sandwiches Thymian, Butter und etwas Meersalz mischen. Die Brotscheiben auf einer Seite mit Hälfte der Thymian-Butter bestreichen. Zwei Scheiben mit Käse bestreuen. Apfel-Zwiebel-Mix darauf verteilen. Mit Pfeffer würzen.

Rauke verlesen waschen, trocken schütteln und die groben Stiele abschneiden. Rauke auf den Brotscheiben verteilen. Übrige Brotscheiben mit der bestrichenen Seite auflegen, andrücken. Außenseiten der Brote mit der restlichen Butter bestreichen.

Eine beschichtete Pfanne erhitzen, die Sandwiches darin auf beiden Seiten knusprig und gold-braun braten, bis der Käse geschmolzen ist.

Für die Suppe Knoblauch und Ingwer schälen und fein würfeln. Den Apfel halbieren, entkernen, schälen und auf der Gemüseribe fein raspeln.

Apfelraspel, Ingwer, Knoblauch, Curry, Zimt, Cayennepfeffer, Sahne, Butter und Meersalz in den Topf geben. Alles mit einem Pürierstab fein pürieren, dann durch ein Sieb passieren, nochmals kurz erhitzen.

Die Suppe abschmecken, in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten.

Sandwiches aus der Pfanne nehmen, halbieren und zur Apfel-Möhren-Suppe reichen.

Theresa Baumgärtner am 19. November 2018