



## Karotten-Quittencreme-Suppe

Für 4 Personen

250 g Quitten  
300 g Karotten  
100 g Knollensellerie  
1 Zwiebel  
1 Stange Lauch  
1 zerdrückte  
Knoblauchzehe  
1 l Gemüsebrühe  
Rapsöl  
Meersalz, Pfeffer,  
Ingwerpulver, Curcuma  
Zitronensaft  
2 EL Sahne  
frische oder  
getrocknete Petersilie

Quitten mit einem Küchentuch abreiben und waschen. Die Früchte schälen, vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Gemüse putzen und kleinschneiden. Zwiebeln, Knoblauch und Lauch schälen, fein hacken und in Öl glasig dünsten, dann alle vorbereiteten Gemüsestücke dazugeben und bei mittlerer Hitze zugedeckt fünf Minuten dünsten lassen. Anschließend mit Brühe auffüllen und die Quittenstücke zugeben. Solange zugedeckt köcheln lassen bis sämtliche Zutaten gar sind. Alles mit dem Pürierstab zerkleinern und mit Zitronensaft, Meersalz, Pfeffer, Ingwer, Curcuma und Sahne nach Belieben abschmecken. Auf Tellern anrichten und mit gehackter Petersilie bestreuen.



### Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt [www.landservice.de](http://www.landservice.de).

Echt. Näher. Dran!

