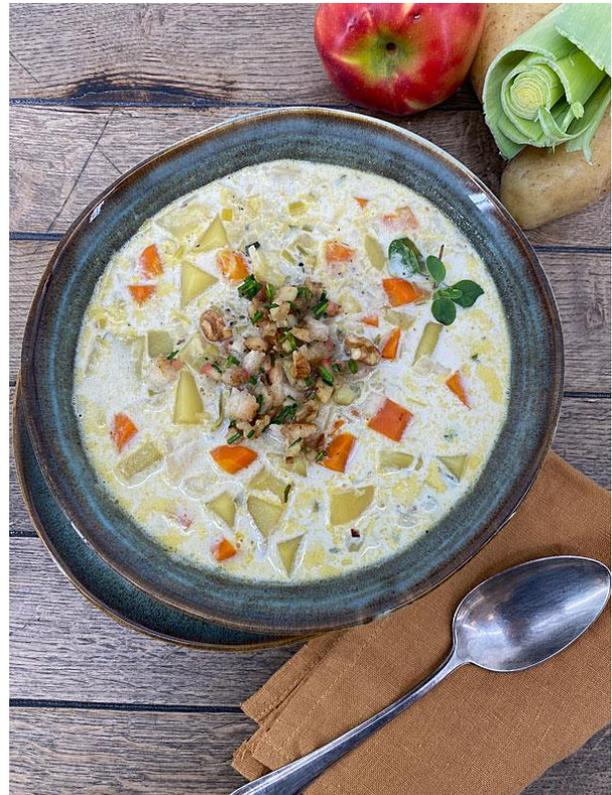


**Kochen****Mira Maurer****Dienstag, 24.10.2023****Kartoffelsuppe mit Apfel-Brot-Topping****Für 4 Personen****Zutaten****Für die Suppe**

- 1 kg Kartoffeln, vorwiegend festkochend oder festkochend
- 1 Bund Suppengemüse (Karotten, Lauch, Sellerie)
- 3 Stiele Majoran
- 1 EL Butterschmalz
- 1,2 Liter Gemüsebrühe
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 100 g Sahne oder Kokosmilch

**Für das Apfel-Brot-Topping**

- 2 Äpfel, säuerlich, z. B. Elstar
- 2 Scheiben Weißbrot, vom Vortag (gerne auch Brötchen etc.)
- 1 EL Walnüsse
- 1 EL Butter
- 1 TL Honig
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 1 Bund Schnittlauch

**Zubereitung**

1. **Für die Suppe** Kartoffeln und Suppengemüse putzen bzw. schälen, abbrausen und in Würfel schneiden. Majoranblättchen abzupfen und fein schneiden.
2. Butterschmalz erhitzen. Kartoffeln und Gemüse darin von allem Seiten ca. 2-3 Minuten anbraten.
3. Brühe und Majoran zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles ca. 25 Minuten köcheln lassen.
4. **Inzwischen für das Topping** Äpfel abbrausen, trockenreiben. Äpfel vierteln, entkernen und sehr fein würfeln. Brotscheiben bzw. Brötchen ebenfalls in sehr feine Würfel schneiden. Nüsse hacken.
5. Brötchenwürfel und Nüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten. Herausnehmen.
6. Butter erhitzen. Apfelwürfel darin ca. 2 Minuten andünsten. Honig unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Brötchenwürfel und Nüsse zugeben und gut mischen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.
7. Sahne unter den Eintopf rühren und erneut etwas einköcheln lassen.
8. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Mit dem Apfel-Brot-Topping mischen.
9. Eintopf nochmal abschmecken und mit dem Topping anrichten.

**Tipp:** Wer mag kann noch Würstchen dazu servieren.