Curry-Gemüsesuppe

Für 6 Portionen :

600 g Kartoffeln

400 g Möhren

1 Apfel (150 g)

1 l Gemüsebrühe

1 kl. Zwiebel

100 g roher Schinken in Scheiben

1 EL Öl

1 Flasche Dr. Oetker Creme balance (200 ml)

Curry

Kräutersalz

Kartoffeln schälen, klein schneiden, in einen Topf geben. Möhren schälen, von einer Möhre dünne Möhrenfäden abschaben. Restliche Möhren klein schneiden, zu den Kartoffeln geben. Apfel waschen, halbieren. Eine Hälfte in Scheiben schneiden, die andere klein schneiden und mit in den Topfgeben. Brühe zugießen und 20 Min. bei mittlerer Hitze gar kochen. Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden. Schinken in dünne Streifen schneiden. Pfanne erhitzen, Schinken kross anbraten, herausnehmen. Öl erhitzen. Zwiebel-, Apfel- und Möhrenstreifen kurz anbraten. Suppe pürieren, die Hälfte Creme balance unterrühren, mit Curry und Kräutersalz abschmecken. Suppe verteilen, mit Creme balance und „Kurzgebratenem" dekorativ anrichten.