

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Birnensuppe

Zutaten

(2 Personen)

- 1 Zwiebel
- 4 Stück Birnen
- 1 EL Olivenöl
- ½ L Gemüsefond
- Tasmanischer Bergpfeffer - erhältlich im Fachhandel
- Bergkernsalz
- Ananassalbei

Zubereitung

Zwiebel schälen und schneiden. Birnen ebenfalls schälen, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebelwürfel in einem Topf mit etwas Olivenöl anschwitzen, die Birnenstücke dazu und durchschwenken. Mit dem Gemüsefond ablöschen und köcheln lassen.

Pfeffer und Salz mörsern. Ca. 10 Minuten kochen lassen, dann fein mixen.

Die Suppe mit tasmanischem Pfeffer und Bergkernsalz würzen und in einem tiefen Teller anrichten und mit Olivenöl beträufeln, optional noch mit Ananassalbei garnieren.

Quelle: ORF extra