

Kürbisschaum

Eine erfrischende kalte Vorspeise als Alternative zu einer Suppe

Zutaten

500 g Kürbisfleisch

4 EL Apfelsaft

etwas abgeriebene Zitronenschale

1/2 TL Zimt

1/2 TL Vanille

1 TL Anis

1 Prise Salz

1-2 Äpfel

4 TL Zitronensaft

3 EL Honig oder 4 EL Ahornsirup

250g Sahne

Zubereitung

Das Kürbisfleisch zerschneiden und in dem Apfelsaft garen. Mit etwas geriebener Zitronenschale verfeinern. Zimt, Vanille, Anis und Salz hinzufügen und mit dem Pürierstab pürieren. Anschließend kalt stellen. Äpfel reiben und die Sahne steif schlagen. Geriebene Äpfel, Zitronensaft und Honig mit dem Kürbispüree mischen und die Sahne unterheben.