



Pastinakensuppe

Zutaten für 2 Portionen:

500 g Pastinaken
1 Zwiebel
150 ml Weißwein
2 EL Suppenwürze
200 ml Schlagobers
700 ml Wasser
Muskatnuss, Salz, Pfeffer
Butter

Zubereitung:

Pastinaken putzen, schälen und würfelig schneiden.

Zwiebel fein hacken und in etwas Butter anschwitzen. Pastinaken und Suppenwürze kurz mitdünsten und mit Weißwein ablöschen.

Unter Umrühren alles etwas einkochen lassen und mit dem Wasser und dem Schlagobers aufgießen. Sobald die Pastinaken weich gekocht sind, alles mit einem Stabmixer pürieren.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und noch kurz zu einer cremigen Suppe aufkochen lassen. Dabei sorgfältig umrühren.

Wer möchte kann Pastinaken Chips als Einlage machen. Dafür eine Pastinake putzen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. In Öl schwenken, salzen und auf einem mit Backpapier belegtem Blech auflegen. Im vorgeheizten Rohr bei 200 °C ungefähr 20 Minuten backen. Bei der Hälfte der Zeit die Chips einmal wenden.