PASTINAKENSUPPE

ZUTATEN

1 Zwiebel
300 g Pastinaken
250 g Kartoffeln
1 Karotte
2 EL Öl
700 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne
Salz und Pfeffer
etwas frische gehackte Kräuter

SCHRITT FÜR SCHRITT

1. Stellt euch einen Kochtopf auf euren Herd und gebt in einen Messbecher 700 ml Gemüsebrühe.

2. Nun schält ihr die Zwiebel, sowie die Pastinaken, die Karotte und die Kartoffeln. Alles schneidet ihr etwas klein und gebt es zusammen mit dem Öl in den Kochtopf. Anschließend die Platte auf höchste Stufe erhitzen und das Gemüse etwas anrösten lassen.

3. Immer mal wieder hin und her rühren und nach ca. 5 Minuten mit der Gemüsebrühe ablöschen. Nun lasst ihr die Suppe bei mittlerer Stufe 25 Minuten vor sich hin köcheln. Nach den 25 Minuten püriert ihr alles sehr fein mit dem Pürierstab.

4. Jetzt noch 150 ml der Sahne unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer mag, gibt noch einen kleinen Klecks Sahne und gehackte Kräuter auf die fertigen Teller.

ALLE RECHTE SIND BEI FRÄULEIN SELBSTGEMACHT! FOTOS UND TEXT SIND URHEBERRECHTLICH GESCHÜTZT.