

Pastinaken-Cremesuppe

Zutaten (4 Pers.)

300 g Pastinaken, wenn möglich mit Grün

1 mehliges Kartoffel

1 Zwiebel

Butterschmalz oder Butter

1 l Gemüsebrühe

Muskatnuss

Salz

Pfeffer

1 Schuss Apfelessig

Crème fraîche

Zubereitung:

Zwiebel und Pastinaken in Würfel schneiden und in etwas Butter anschwitzen. Mit Gemüsebrühe aufgießen. Kartoffel mit einer Reibe hinzuraspeln und mit etwas geriebener Muskatnuss würzen. Das Ganze ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Danach die Suppe mit einem Stabmixer pürieren, dadurch bekommt die Suppe eine schöne sämige Konsistenz. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Apfelessig abschmecken.

Auf dem Teller mit Crème fraîche und gehacktem Pastinaken-Kraut garnieren.