

Rezepttipp: **PASTINAKENSUPPE**



Quelle Bild: GU Verlag / Fotos mit Geschmack

Zutaten für 4 Personen

- 400 g Pastinaken
- 200 g mehlig kochende Kartoffeln
- 3 Schalotten
- 2 EL Rapsöl
- 800 ml Gemüsebrühe
- 1 Bund Petersilie
- 200 g Sahne
- Salz
- Pfeffer
- frisch geriebene Muskatnuss
- 1 EL Zitronensaft
- 50 g Schüttelbrot (Südtiroler Roggenbrot-Spezialität)

Aufwand:

Für die Zubereitung brauchen Sie etwa 45 Minuten.

Und so geht's:

- ① Pastinaken und Kartoffeln putzen, schälen und klein schneiden.
- ② Schalotten schälen, fein würfeln und im Öl in einem breiten Topf glasig braten.
- ③ Pastinaken und Kartoffeln zufügen, unter Rühren 1 Minute mit andünsten. Brühe dazugießen und aufkochen. Suppe bei mittlerer Hitze zugedeckt 20 Minuten kochen lassen.
- ④ Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blätter bis auf einen kleinen Rest hacken. Petersilie und Sahne zur Suppe geben und alles fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken.
- ⑤ Die Suppe noch 5 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen. Schüttelbrot grob zerbröckeln und obendrauf streuen. Mit Petersilie garnieren.

TIPP:

Auch ein Klecks Naturjoghurt auf der Suppe schmeckt prima. Und wenn kleinen Essern das Schüttelbrot zu hart sein sollte, streuen Sie stattdessen einfach ein paar Backerbsen auf die Suppe. Die ist übrigens auch mit Würstchen sehr lecker.



Weitere Rezeptideen
finden Sie in:
Martina Kittler
Das große Familienkochbuch
Gräfe und Unzer Verlag
240 Seiten, mit ca. 200 Farbfotos
ISBN: 978-3-8338-2261-2