

CREMIGE PASTINAKENSUPPE



Zutaten für 4 Portionen:

500g Pastinaken
150g mehligere Kartoffeln
100g Knollensellerie
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Rapsöl
800ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer
50ml Schlagsahne
50ml Milch
50g saure Sahne
etwas Zitronensaft

Zubereitung:

Das ganze Gemüse schälen und in Würfel schneiden. Die Pastinaken-, Sellerie-, Zwiebel- und Knoblauchwürfel in heißem Rapsöl anbraten, dann die Kartoffelwürfel untermischen und mit der Brühe ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und dann ca. 20 Minuten köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren.

Die Milch und die Sahne unter die Suppe rühren und alles fein pürieren.. Die Saure Sahne anschließend einrühren, mit Salz, Zitronensaft und Pfeffer abschmecken.