

# HERBSTLICHE RÜBCHENSUPPE



## Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Navet-Rübchen
- 100 g Salatzwiebelchen
- 5 Rosmarinkartöffeln
- 50 g Pastinake
- 1 Chilischote grün
- ca. 400-500 ml Gemüsebrühe
- 150 ml Sahne
- 50 ml Milch
- 3 EL Rapsöl
- 1 Prise Zucker
- 2 EL Kürbiskerne, geröstet
- Salz, Pfeffer
- etwas glatte Petersilie

## Zubereitung:

Rapsöl in einem Topf erhitzen. Die geputzten und klein gewürfelten Zwiebel, Pastinake und Chilischote ca. 5 min darin andünsten.

Dann die geschälten und in Würfel geschnittene Rosmarinkartöffeln und Navet-Rübchen dazugeben und mit der Gemüsebrühe auffüllen.

Die Sahne und Milch dazugeben und alles verrühren und ca. 15-20 min bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Währenddessen die Kürbiskerne in einer Pfanne rösten, abkühlen lassen und grob zerkleinern. Die Suppe pürieren. Mit Pfeffer, Salz und einer Prise Zucker abschmecken. Mit den gerösteten Kürbiskernen und etwas glatter Petersilie garniert servieren