

Pastinakencremesuppe



Zutaten:

- 500 g Pastinaken (Alternative: Knollensellerie)
- 100 g Kartoffeln, mehlig kochend
- 4 Frühlingszwiebeln
- 800 ml Geflügel- oder Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne
- 100 ml Weißwein
- 50 g Butter
- 2 EL Öl
- Salz & Pfeffer
- Muskatnuss
- 1 EL Meerrettich
- Kürbiskernöl, Kürbiskerne & Schnittlauch zum Servieren



Zubereitung

Pastinaken und Kartoffeln schälen und grob würfeln.

Den weißen Teil der Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und in einem Topf mit Butter und 2 EL Öl glasig anbraten.

Das gewürfelte Gemüse hinzufügen und 5 Minuten dünsten.

Mit Weißwein ablöschen und 2 Minuten einkochen.

Dann mit der Brühe angießen, einmal aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze für 25 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen den grünen Teil der Frühlingszwiebeln fein schneiden.

Die Suppe mit Sahne und Meerrettich verfeinern und fein pürieren.

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Die grünen Frühlingszwiebelringe mit 100 ml von der Suppe fein mixen,

Zum Anrichten die Suppe in Suppenteller verteilen. Mit etwas grünem Zwiebelpüree, Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Schnittlauch garnieren