MEIN GENUSS



Pastinakensuppe



It’s a match!

It's a match! Sellerieblätter verfeinern Suppen, Eintöpfe und Vorspeisen jeglicher Art.

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Für die Suppe die Pastinaken reinigen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Sind die Wurzeln sehr dick, diese vorher eventuell noch vierteln oder halbieren. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln.
2. Nun in einem Topf etwas Butter erhitzen. Darin das Gemüse bei mittlerer Hitze für **3 bis 4 Minuten** andünsten. Anschließend den **Honig** hinzugeben und kurz karamellisieren.
3. Mit Brühe ablöschen und mit etwas **Kräutersalz, Pfeffer** und den **geschnittenen Sellerieblättern** würzen. Das Ganze ungefähr **20 Minuten** bei kleiner Hitze köcheln lassen, gelegentlich umrühren.
4. Während das Gemüse gart, das Baguette in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Die übrige Butter nun in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Anschließend die Brotwürfel in das heiße Fett geben. Sie dürfen bei mittlerer Hitze unter Rühren braten, bis sie eine goldbraune Farbe annehmen. Die krossen Brotwürfel leicht mit Salz und Pfeffer würzen, warm stellen.
5. Ist das Gemüse gar, den Meerrettich und die Sahne unter die Suppe rühren. Mit frisch geriebener **Muskatnuss**, **Salz** und **Pfeffer** sowie Zitronensaft würzen. Anschließend alles schön cremig pürieren. Bei Bedarf noch einmal abschmecken und die Suppe in Suppenschalen oder auf Teller verteilen. Nun die Pastinakensuppe mit den knusprigen Croûtons bestreuen und sofort servieren.

Zutaten

600 g Pastinaken
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
4 EL Butter
2 TL Honig
800 ml Brühe, Gemüse
200 g Sahne
1 EL Meerrettich
Sellerieblätter geschnitten
Muskatnuss, frisch gerieben
Zitronensaft nach Bedarf
Kräutersalz
Pfeffer

Croûtons

200 g Baguette/ Weißbrot

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 20.05.2027.