

# Curry-Pastinaken-Suppe mit Birne

Ein wunderbares Rezept aus der Winterküche: Die Curry-Pastinaken-Suppe mit Birne besticht durch die besondere Kombination aus süßen Birnen und erdigen Pastinaken.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

50 g <a href="#">Butter</a>
1 Stk. <a href="#">Zwiebel</a>
2 TL Currypulver
550 g Pastinaken
4 Stk. <a href="#">Birnen</a>
500 ml Milch
800 ml Gemüsebrühe
3 EL <a href="#">Schlagobers</a>
1 EL <a href="#">Butter</a>
1 Handvoll <a href="#">Basilikum</a> (zum Garnieren)
1 Stk. <a href="#">Birne</a> (in Scheiben geschnitten, zum Garnieren)

## Zubereitung

1. Für die Curry-Pastinaken-Suppe mit Birne die Zwiebel und Pastinaken schälen und grob würfeln. Birnen schälen, entkernen und vierteln. Butter in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Mit Curry bestäuben und weich dünsten.
2. Pastinaken und Birnen in die Pfanne geben und alles gut verrühren. Mit Milch und Brühe auffüllen und aufkochen lassen. Dann die Hitze reduzieren und 20-25 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.
3. In der Zwischenzeit die Birne für die Garnitur waschen, entkernen und in Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Birnenscheiben darin kurz von beiden

Seiten anbraten. Basilikum-Blättchen waschen und trocken tupfen.

4. Die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren und Schlagobers einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und anrichten. Mit den Birnenscheiben und Basilikum garnieren und servieren.

## **Tipp**

Zur Curry-Pastinaken-Suppe mit Birne schmeckt knuspriges Baguette.