Pastinakencremesuppe mit Brotcroutons

Herzhaft und pikant ist die Pastinakencremesuppe mit Brotcroutons. Das Rezept kann sowohl als Vorspeise als auch als Hauptgericht zubereitet werden.

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

2 Stk.	Schalotten
2 Stk.	Knoblauchzehe
450 g	Pastinaken
2 Stk.	Kartoffeln (mehlige)
1 l	Gemüsebrühe
120 g	Kräuterfrischkäse
4 EL	Weißwein
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskat

Für die Croutons

2 Scheiben	Weißbrot
2 Stk.	Frühlingszwiebeln
1 EL	Butterfett (zum Braten)

Zubereitung

1. Für die Pastinakencremesuppe mit Brotcroutons zuerst Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken. Pastinaken und Kartoffeln schälen und klein würfeln. Frühlingszwiebel waschen und in Ringe schneiden.

2. Butterfett in einem großen Topf erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Mit Gemüsebrühe ablöschen. Pastinaken und Kartoffeln dazugeben. Alles ca. 20-25 Minuten kochen.

3. Währenddessen die Brotcroutons zubereiten. Dazu das Brot in kleine Würfel schneiden. Das Butterfett in einer Pfanne erhitzen und die Brotwürfel darin rundherum goldgelb anbraten.

4. Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Weißwein und Kräuterfrischkäse unterrühren, aufkochen lassen. Die Suppe anrichten, mit Frühlingszwiebeln und Croutons bestreuen und servieren.

Tipp

Die Pastinakencremesuppe mit Brotcroutons mit etwas geriebenem Käse überbacken.