Pastinakensuppe

Die Pastinakensuppe ist ein wärmendes Gericht für kalte Herbst und Wintertage. Das einfache und schnelle Rezept gelingt sogar Kochanfänger.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

500 g	Pastinaken
2 Stk.	Erdäpfel (klein)
1 Stk.	Zwiebel
750 ml	Gemüsebrühe
150 ml	Schlagobers
1 Prise	Majoran
1 Prise	Muskatnuss (gerieben)
	Salz und Pfeffer
	Öl

Zubereitung

1. Die **Pastinakensuppe** ist eine gesunde und cremige Suppe und lässt einfach zubereiten. Dafür die Pastinaken gründlich waschen und zerkleinern. Die Erdäpfel schälen und in kleine Würfel schneiden, die Zwiebel schälen und zerhacken.

2. Ein wenig Öl in einem Kochtopf erhitzen und die Zwiebel glasig dünsten, Pastinaken und Erdäpfel zugeben und kurz anrösten.

3. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und aufkochen lassen. Bei geringer Hitze zirka 15 Minuten köcheln lassen.

4. Die Suppe mit dem Mixstab pürieren, Schlagobers einrühren und mit Majoran, geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp