

Cremige Pastinaken-Kartoffel-Suppe

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

6 Scheiben Speck
2 Esslöffel Butter
600 g Kartoffeln
450 g Pastinaken
1 Zwiebel
4 Knoblauchzehen
1 Prise(n) gemahlene Muskatnuss
Salz, Pfeffer
960 ml Hühnerbrühe
230 ml Sahne
1 Handvoll Kürbiskerne
2 Esslöffel Schnittlauch

Heute gibt es Pastinake und Kartoffel vereint. Und zwar in einer cremigen Suppenköstlichkeit. Nicht einfach so, sondern von knusprigem Kürbiskernen und frischen Schnittlauch getoppt.

- 1 -

Kartoffeln und Pastinaken schälen und in grobe Stücke

schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel würfeln, Knoblauch fein hacken.

- 2 -

Speck in einem Topf 5 Minuten knusprig braten und grob hacken. Butter im gleichen Topf erhitzen und Kartoffeln, Pastinaken, Zwiebelwürfel und Knoblauch anbraten. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Hühnerbrühe dazugeben und 20 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.

- 3 -

Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren. Sahne und Speck unter die Suppe rühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

- 4 -

Kürbiskerne in einer Pfanne 3 Minuten rösten.

- 5 -

Vor dem Servieren Suppe mit gerösteten Kürbiskernen und Schnittlauch garnieren.