

## Pastinaken-Kartoffel-Suppe

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

#### Für die Pastinaken-Kartoffel-Suppe

600 g Kartoffeln  
450 g Pastinaken  
1 Zwiebel  
4 Knoblauchzehen  
16 Scheiben Speck  
12 Esslöffel Butter  
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: Nämlich als **Pastinaken-Kartoffel-Suppe**. Und zwar mit **Speck**, knackigen **Kürbiskernen** und frischem **Schnittlauch** getoppt. Perfekt, um die Pastinaken-Saison so richtig zu genießen und auch mal etwas Deftiges zu servieren. Ein cremiges Süppchen, das bei allen Suppen- und Eintopf-Fanatikern auf Zustimmung trifft.

- 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.