

Pastinaken-Möhren-Suppe

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

45
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

Für die Pastinaken-Möhren-Suppe

5 Zwiebeln
600 g Pastinaken
2 große Möhren
2 Esslöffel Olivenöl
720 ml Wasser
420 ml Hühnerbrühe
1/4 Teelöffel Salz
1 Esslöffel Schnittlauch

Besonderes Zubehör

Stabmixer

Eine Schüssel voll mit **Pastinaken-Möhren-Suppe** und der Tag ist gerettet! Du isst unheimlich gerne cremige Vorspeisen, die du einfach mit dem Löffel genießen kannst? Du bekommst von dem leicht süßlichen Aroma der Pastinake nicht genug? Dann ist diese Suppe wie für dich gemacht! **Möhren** unterstreichen die leichte Süße der Wurzel und goldbraun gebackene **Pastinaken-Chips** sorgen für den nötigen Crunch. Das perfekte Match!

- 1 -

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Eine Pastinake beiseitelegen. Restliche Pastinaken und Möhren schälen und in kleine Stücke schneiden. 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebelwürfel ca. 10 Minuten anbraten.

- 2 -

Pastinaken und Möhren dazugeben. Mit Wasser und Hühnerbrühe ablöschen und zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und Gemüse 30 Minuten köcheln lassen, bis es weich ist. Vom Herd nehmen. Suppe mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

- 3 -

Restliche Pastinake schälen und in dünne Scheiben hobeln. Restliches Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Pastinakenscheiben 5 Minuten anbraten. Pastinaken-Chips aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

- 4 -

Suppe mit Pastinaken-Chips und Schnittlauch servieren.