

## Pastinakensuppe mit Speck

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

75  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

#### Für die Pastinakensuppe mit Speck

1,5 kg Pastinaken  
1/2 Teelöffel Meersalz  
2 Teelöffel Olivenöl  
4 Schalotten  
150 g Speckwürfel  
1 Esslöffel Butter  
4 Lorbeerblätter  
750 ml Gemüsebrühe  
Salz, Pfeffer

Du liebst **Pastinakensuppe mit Speck**? Kein Wunder, dass du so ein großer Fan von dem cremigen Süppchen bist! Der Geschmack des beliebten **Wurzelgemüses** ergänzt sich ideal mit würzigem **Speck**, der der Vorspeise obendrein auch noch einen echten Knusperfaktor verleiht. Perfekt für kalte **Wintertage** und Tage, an denen du am liebsten nur Weißbrot in Suppe tunken möchtest!

- 1 -

Backofen auf 230 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.  
Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Pastinaken mit einer Bürste putzen oder, wenn sie besonders groß und dick sind, schälen. Die Wurzeln der Länge nach vierteln und quer halbieren.

- 3 -

Auf dem Backblech verteilen, mit Olivenöl beträufeln und mit grobem Meersalz bestreuen. Pastinaken im heißen Ofen 40 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit einmal wenden.

- 4 -

Speck in einer Pfanne auslassen und kross anbraten. Schalotten schälen und fein würfeln. Speck aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Butter zum Bratenfett geben und schmelzen lassen. Schalotten dazugeben und glasig dünsten.

- 5 -

Pastinaken aus dem Ofen nehmen und zusammen mit gedünsteten Schalotten in einen Topf geben. Bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten braten. Mit Brühe ablöschen, Lorbeerblätter dazugeben und zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und 20 Minuten köcheln lassen.

- 6 -

Lorbeerblätter herausnehmen und Gemüse mit einem Stabmixer fein pürieren. Wenn du deine Suppe flüssiger möchtest, gib noch ein bisschen Brühe dazu und passiere die Suppe durch ein feines Sieb. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Speckwürfeln servieren.