

## Leckeres für Obendrauf: 8 Pastinakensuppen mit Topping



Genug von Klassikern wie Tomaten-, Kürbis-, oder Kartoffelsuppe? Dann wird es höchste Zeit, dass du dich an diesem feinen Wurzelgemüse probierst. Die Pastinake trumpft mit ihrem feinen Geschmack und ihrer zarten Cremigkeit auf. Und weil uns die Pastinakensuppen allein noch nicht reichen, haben wir jedes einzelne Rezept mit einem ganz besonders leckerem Topping verfeinert - mit gebackener Lotuswurzel, mit knusprigem Speck oder mit einem Birnen-Walnuss-Crumble.

### Pastinaken-Möhren-Suppe mit knusprigen Pastinaken-Chips

Für Einsteiger perfekt: Die farbenfrohe Suppenkreation aus Möhre und Pastinake. Klingt einfach, macht aber einiges in deiner Schüssel her – besonders, wenn du goldbraun gebackene Chips darüber streust. Suppenvergnügen mit Knusper-Effekt. Was will man mehr? [Zum Rezept](#)



Pastinaken-Möhren-Suppe mit Pastinaken-Chips

### Cremige Pastinaken-Kartoffel-Suppe

So einfach, so cremig, so lecker! Hier treffen Wurzel- und Knollengemüse aufeinander und vereinen sich zu einer wunderbar sämigen Suppe. Für würzige Momente sorgt knusprig gebratener Speck. Zum Aufwärmen und Sattessen! [Zum Rezept](#)



Cremige Pastinaken-Kartoffel-Suppe mit Speck

### Pastinakensuppe mit Walnuss-Birnen-Topping

Was hier im Suppentopf köchelt? Kräftige Gewürze, Pastinake und Topinambur - eine nussige Wurzel, die sich perfekt mit den Aromen der Pastinake ergänzt. Und weil das noch nicht genug ist, gibt es ein fruchtig-frisches

## Leckeres für Obendrauf: 8 Pastinakensuppen mit Topping

Topping aus Birnen, gerösteten Walnüssen und Zitrone.  
[Zum Rezept](#)



[Pastinakensuppe mit Walnuss-Birnen-Topping](#)

### Klassische Pastinakensuppe

Sehr ansehnlich, diese Suppenköstlichkeit in Weiß. Und obendrein unerschämter lecker. Pastinake in Kombination mit Zwiebel, Knoblauch und ein paar Gewürzen. Nicht zu vergessen: Knusprige Gemüsechips on Top. [Zum Rezept](#)



[Pastinakensuppe](#)

### Pastinaken-Apfel-Suppe mit gebackener Lotuswurzel

Was ergeben Pastinaken, Äpfel, Miso-Paste, Zwiebel, Hühnerbrühe und Milch? Eine unschlagbar leckere Suppe! Mit knusprig gebackenen Lotuswurzel-Chips - ein wärmender Sattmacher an kalten Tagen. [Zum Rezept](#)



[Pastinaken-Apfel-Suppe mit gebackener Lotuswurzel](#)

### Rote Bete-Suppe mit Kokosmilch und Pastinake

Sieht die gut aus! Hier vereint sich das zarte Gemüse mit kräftiger Roter Bete, die der cremigen Suppe ihre pinke Farbe verleiht. Kokosmilch, Meerrettich und Pistazien runden das Ganze harmonisch ab. Und das Beste: Sie ist schon in 30 Minuten zubereitet. [Zum Rezept](#)



[Rote Bete-Suppe mit Kokosmilch und Pastinake](#)

### Schwarzwurzel-Pastinaken-Suppe ganz in Weiß

Was du für die cremigste aller Suppen brauchst? Zwei fast vergessene Zutaten - Schwarzwurzel und Pastinake. Dank ihrem hohen Stärkegehalt mach sie deine Suppe besonders sämig. [Zum Rezept](#)

## Leckeres für Obendrauf: 8 Pastinakensuppen mit Topping



Schwarzwurzel-Pastinaken-Suppe ganz in Weiß

### **Cremige Pastinakensuppe mit Speck**

Schlicht, einfach und perfekt für trübe Tage. Pastinaken im Backofen rösten, mit Zwiebel, Lorbeerblatt und Gemüsebrühe köcheln lassen, pürieren und voilà – fertig ist ein Süppchen für gemütliche Stunden auf der Couch. Was nicht fehlen darf? Würziger Speck - perfekt! [Zum Rezept](#)



Cremige Pastinakensuppe mit Speck