

# Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

## Cremesuppe von der Pastinake mit Rote-Bete-Schaum

**Zutaten:** Für die Cremesuppe: 200 g Pastinake, 50 g Butter, 600 ml Milch, Salz

Für den Rote-Bete-Schaum: 200 ml Rote-Bete-Saft, 25 g Butter

**Zubereitung:** Cremesuppe von der Pastinake: Die Pastinake schälen und in kleine Stücke schneiden. Butter erhitzen, bis sie schaumig wird. Nun die Pastinakenwürfel hinzugeben und leicht anrösten, mit der Milch ablöschen und so lange köcheln lassen, bis die Pastinaken weich sind. Zum Schluss mit dem Pürierstab alles fein mixen und nach Belieben mit Salz abschmecken.

Rote-Bete-Schaum: Rote-Bete-Saft in einem Topf erhitzen, die Butter (erst kurz vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank holen) in kleine Würfel schneiden, kurz vor dem Servieren mit dem Pürierstab in den Saft einarbeiten und ihn schaumig mixen. Anschließend den Schaum auf die Cremesuppe geben.

Tipp: In einem Glas serviert kommt die Suppe besonders gut zur Geltung.

Guten Appetit wünscht ihr **Gemüsebringt's**-Team  
[www.gemuese-bringts.com](http://www.gemuese-bringts.com)