

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Pastinakencreme-Suppe

Zutaten: 3 Pastinaken, 2 Zwiebeln, 2 1/2 El. Butter, 750 ml. Gemüsebrühe, etwas Weißwein, 200 ml. Sahne, Salz, Pfeffer und Petersilie zum bestreuen.

Zubereitung: Pastinaken und Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Zwiebel leicht anschwitzen. Die Pastinaken dazugeben und leicht andünsten. Mit der Brühe und dem Weißwein ablöschen. Alles etwa 10 Minuten köcheln. Danach pürieren und nochmals erhitzen aber nicht kochen. Die Sahne zugießen und unterrühren. Die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe mit fein geschnittener Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit wünscht ihr **Gemüsebringt's**-Team
www.gemuese-bringts.com