Rezept

# Pastinakensuppe

Ein Rezept von Pastinakensuppe, am 29.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **400 g** | Pastinaken |
| **3** | Schalotten |
| **800 ml** | Gemüsebrühe |
| **200 g** | Sahne |
| | Pfeffer |
| **1 EL** | Zitronensaft |
| **200 g** | mehligkochende Kartoffeln |
| **2 EL** | Rapsöl |
| **1 Bund** | Petersilie |
| | Salz |
| | frisch geriebene Muskatnuss |
| **50 g** | Schüttelbrot (Südtiroler Roggenbrot-Spezialität) |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

## Zubereitung

1. Pastinaken und Kartoffeln putzen, schälen und klein schneiden. Schalotten schälen, fein würfeln und im Öl in einem breiten Topf glasig braten. Pastinaken und Kartoffeln zufügen, unter Rühren 1 Min. mit andünsten. Brühe dazugießen und aufkochen. Suppe bei mittlerer Hitze zugedeckt 20 Min. kochen lassen.

2. Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blätter bis auf einen kleinen Rest hacken. Petersilie und Sahne zur Suppe geben und alles fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken. Die Suppe noch 5 Min. bei schwacher Hitze ziehen lassen. Schüttelbrot grob zerbröckeln und obendrauf streuen. Mit Petersilie garnieren.