

Rezept

Pastinakencremesuppe mit Thymiancroûtons

Ein Rezept von Pastinakencremesuppe mit Thymiancroûtons, am 07.02.2025

Zutaten

600 g Pastinaken	1 Zwiebel
3 EL Butter	900 ml Gemüsebrühe
4 Zweige Thymian	200 g Baguette (vom Vortag)
Salz	Pfeffer
200 g Sahne	2 EL Meerrettich (aus dem Glas)
1-2 EL frisch gepresster Zitronensaft	frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Die Pastinaken schälen und in dünne Scheiben schneiden, sehr dicke Wurzeln davor eventuell noch längs halbieren oder vierteln. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

2. In einem Topf 1 EL Butter schmelzen, darin die Zwiebel goldgelb andünsten. Die Pastinaken dazugeben und 1-2 Min. mitdünsten, dann die Brühe angießen und das Gemüse zugedeckt ca. 20 Min. bei mittlerer Hitze garen.

3. Inzwischen den Thymian abbrausen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Baguette in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Übrige Butter in einer kleinen beschichteten Pfanne schmelzen. Darin die Brotwürfel bei mittlerer Hitze unter Rühren goldbraun braten, Thymian unterrühren und kurz mitbraten. Croûtons leicht salzen und pfeffern, warm halten.

4. Die Sahne und den Meerrettich unter die Suppe rühren, mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Suppe mit dem Pürierstab cremig pürieren, auf Teller oder in Suppenschalen verteilen, mit den Croûtons bestreuen und sofort servieren.