

Rezept

Smiley-Pastinaken-Kartoffelsuppe

Ein Rezept von Smiley-Pastinaken-Kartoffelsuppe, am 22.09.2023

Zutaten

3 Pastinaken (ca. 250 g)	250 g mehligkochende Kartoffeln
1 Bund Suppengrün (ca. 250 g)	1 Zwiebel
2 EL Olivenöl	1 l Gemüsebrühe
1/2 Bund Schnittlauch	60 g gewürfelter Katenschinken (Kühlregal)
1 Scheibe Pumpernickel	2 hart gekochte Eier
Salz	Pfeffer
100 g Sojacreme	8 schwarze Pfefferkörner

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Pastinaken und Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln. Suppengrün putzen, waschen oder schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln.
2. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel darin glasig dünsten. Suppengrün, Pastinaken und Kartoffeln zugeben und 3-4 Min. dünsten. Brühe zugießen, aufkochen und das Gemüse bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 20 Min. garen.
3. Inzwischen Schnittlauch waschen, trocken schütteln, in feine Röllchen schneiden und mit dem Schinken mischen. Mit einem Ausstecher aus dem Pumpernickel 4 Halbmonde ausstechen. Eier pellen und quer in Scheiben schneiden.
4. Suppe glatt pürieren, salzen, pfeffern, Sojacreme unterrühren und die Suppe kurz aufkochen. Die Suppe auf tiefe Teller verteilen und mit einem Smiley-Gesicht verzieren: Pumpernickel-Halbmonde als Mund, Eischeiben als Augen auflegen. Mit dem Schinken-Schnittlauch-Mix am Rand der Suppe »Haare« dekorieren. Je 2 Pfefferkörner als Nase auflegen.