

Rezept



astinaken-Suppe mit Nussbutter

Nussig, wohlig warm, ein Genuss für alle Sinne.

25 Min

Aktive Zeit



35 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

MENGENANGABEN:

2 EL **Butter (1)**

200 g **Lauch, in Ringen** **Saison**

1 Zweig **Rosmarin**

500 g **Pastinaken, davon ca. 100 g fein gehobelt, beiseitegestellt, Rest in Stücken** **Saison**

1.5 L **Gemüsebouillon**

1/2 **Zitrone, Saft**

Salz, Pfeffer

50 g **Butter (2)**

Salz

Und so wird's gemacht

1 von 2

ZUBEREITEN

Butter (1) in einer Pfanne erwärmen, Lauch und Rosmarin ca. 3 Min. andünsten. Pastinaken beifügen, kurz mitdünsten. Bouillon dazugiessen, ca. 20 Min. köcheln, bis die Pastinaken weich sind. Rosmarin entfernen, Suppe fein pürieren. Zitronensaft beifügen, würzen. Butter (2) in einer Bratpfanne unter häufigem Rühren erhitzen, bis sie haselnussbraun ist. Sofort in ein Schälchen geben. Beiseitegestellte Pastinaken in derselben Pfanne ca. 5 Min. goldbraun braten, salzen.

2 von 2

FERTIGSTELLEN

Suppe anrichten, Pastinaken darauf verteilen, mit Nussbutter beträufeln.

Dazu passt Knoblibrot.