

Pastinaken-Suppe mit Spinatknödeln



Zutaten

Suppe:

750 g Pastinaken
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
200 ml Weißwein
1 l Gemüsebrühe/Wasser
200 ml Sahne

Spinatknödel:

250 g Ricotta
ca. 150 g frischer Spinat
1 Ei
75 g Parmesan
6 EL Semmelbrösel

Zubereitung

Pastinaken, Zwiebeln, Knoblauch schälen und würfeln und in einem Topf mit etwas Öl glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Mit Brühe/Wasser und Sahne auffüllen und 30 Minuten bei mäßiger Hitze einkochen.

Für die Knödel den Ricotta gut abtropfen lassen. Den Spinat und das Ei mit einem Stabmixer mixen und zusammen mit dem Ricotta in einer Schüssel vermengen. Den Parmesan und die Brösel zufügen und untermengen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken. Die Knödel in leicht siedendem Salzwasser 4–5 Minuten sieden lassen.

Pastinakensuppe mit dem Stabmixer feinschäumig pürieren und mit den Knödeln zusammen servieren.