

Pastinakensuppe



Zutaten für 4 Portionen

1 Zwiebel
400 g Pastinaken
45 g Butter
Salz
Pfeffer
800 ml Gemüsebrühe
70 g Sahne
Muskat
1–2 Äpfel (200 g)
5 Pumpernickel-Taler
1 TL Thymianblättchen
1 TL rosa Beeren (Pfeffer)

Zubereitung

Zwiebel fein würfeln. Pastinaken schälen und würfeln. Zwiebel in 30 g heißer Butter andünsten. Pastinaken zugeben und ca. 4 Minuten andünsten. Würzen. Brühe zugeießen, aufkochen und zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen. Alles pürieren und die Sahne unterrühren. Suppe abschmecken.

Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Pumpernickel zerbröseln und in restlicher Butter in einer Pfanne anrösten. Apfelwürfel und Thymian dazugeben und kurz mitbraten. Rosa Beeren untermischen. Apfel-Pumpernickel-Topping erst beim Servieren in die Suppe geben, damit der Pumpernickel knusprig bleibt.