

Hammer empfiehl



Rezept für eine Pastinaken-Cremesuppe

Rezept für 4 Portionen

- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Pastinaken
- etwas Öl
- 1 Schuß Weißwein
- 400 ml Brühe
- 200 ml Sahne
- Salz und Pfeffer
- ½ Bund Petersilie
- n. B. Kräuter nach Wahl

Zubereitung:

Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Pastinaken schälen und grob würfeln. Petersilie putzen und fein hacken.

Die Schalotten in etwas Öl anschwitzen, die Pastinaken und den Knoblauch hinzugeben und leicht anbräunen, anschließend mit Weißwein und der Brühe ablöschen. Das Ganze etwa 10 Min. köcheln lassen. Alles pürieren und noch einmal erhitzen - nicht kochen. Die Sahne zufügen und mit Salz, Pfeffer, der Petersilie und ggf. mit den anderen Kräutern abschmecken. Heiß servieren.

Tipp: An Kräutern kann man (fast) alles nehmen, was der Garten gerade bietet. Z. B. Thymian, Bohnenkraut, Majoran, alternativ TK-Kräuter.

