

Pastinakencremesuppe mit Croutons

Zutaten für 4 Portionen:

600 g Pastinaken – 1 Zwiebel – 3 EL Butter – 900 ml Gemüsebrühe – Thymian – 200 g Weißbrot – Salz – Pfeffer – 200 g Sahne – 2 EL Meerrettich – 1-2 EL Zitronensaft – Muskatnuss

Zubereitung:

- Die Zwiebel schälen und fein würfeln
- Die Pastinaken schälen und in etwa gleich große Scheiben schneiden
- 1 EL Butter in einem Topf zerlassen, die Zwiebel darin andünsten, die Pastinaken zugeben und kurz mit braten
- Mit Gemüsebrühe ablöschen und bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten köcheln
- Das Weißbrot in Würfel schneiden
- Die restliche Butter in einer Pfanne zerlassen und die Brotwürfel darin unter Rühren goldbraun braten; salzen und pfeffern
- Sahne und Meerrettich zur Suppe geben und mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken
- Alles pürieren und zusammen mit den Croutons servieren

Wir wünschen guten Appetit!

