

Pastinakencremesuppe

Rezeptur für 4 Personen

Zutaten

Menge	Einheit	Produkt
2	Stk	Zwiebeln
600	g	Pastinaken
200	g	Erdäpfeln
1	EL	Butter
1	L	Gemüsefond
150	ml	Obers
1	EL	Zitronensaft

Gewürze: Salz, Pfeffer, Muskatnuss



Vorbereitung

- Pastinaken, Erdäpfel und Zwiebel schälen und klein würfelig schneiden.

Zubereitung

- Gemüse in Butter hell rösten, mit Gemüsefond aufgießen.
- Alles weichkochen, mixen und mit Obers verfeinern.
- Mit Zitronensaft und Gewürzen abschmecken.

Finalisierung:

- Suppe im Teller anrichten, garnieren.

Allergene

- Gluten
 Krebstiere
 Ei
 Fisch
 Soja
 Erdnüsse
 Milch/Laktose
 Schalenfrüchte
 Sellerie
 Senf
 Sesam
 Sulfite
 Lupinien
 Weichtiere