

**Rote Rüben-Cremesuppe mit  
Pastinaken-Creme und Feta**

Rezeptur für 4 Personen

**Zutaten**

Menge	Einheit	Produkt
100	g	Karotten
100	g	gelbe Rübe
50	g	Zwiebel rot
100	g	Sellerie
100	g	Petersilie
1	Stk.	Lauch
160	g	Pastinaken
400	g	rote Rüben
1	Stk.	Rotkraut
80	g	Zwiebel rot
50	g	Kartoffeln mehlig
20	g	frischer Knoblauch
40	g	Butter
500	ml	Schlagobers
100	g	Feta
50	g	Kohlsprossen
20	g	brauner Zucker
20	g	schwarzer Sesam
20	g	weißer Sesam
35	g	Maizena



Gewürze: Salz, Pfeffer, Sternanis, Kardamon, Muskat, Öl

### Vorbereitung

- Gemüse für den Fond herrichten, Wasser zustellen und köcheln lassen
- Gemüse für die Suppe schälen und schneiden

### Zubereitung

- ½ Teil der roten Rüben würzen und bei 160 Grad in den Kombidämpfer geben
- ½ Teil der geschälten roten Rüben in Salzwasser kochen
- Pastinaken in Schlagobers kochen
- Zeitgleich Feta portionieren und in weißen und schwarzen Sesam rollen
- Zwiebel, Knoblauch und Kartoffeln sautieren
- Feta in Brunoise schneiden und mit braunem Zucker karamellisieren
- Kohlsprossen in Maizena wälzen und frittieren

### Finalisierung:

- Gemüse mit Fond ablöschen und pürieren
- Suppe passieren
- Pastinaken abschmecken
- Suppeneinlage anrichten
- Suppe wird eingegossen (Service)

### Allergene

- |  |  |  |                                |   |                                   |   |
|--|--|--|--------------------------------|---|-----------------------------------|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Gluten | <input type="checkbox"/> Krebstiere          | <input checked="" type="checkbox"/> Ei | <input type="checkbox"/> Fisch | <input type="checkbox"/> Soja               | <input type="checkbox"/> Erdnüsse | <input checked="" type="checkbox"/> Milch/Laktose |
| <input type="checkbox"/> Schalenfrüchte    | <input checked="" type="checkbox"/> Sellerie | <input type="checkbox"/> Senf          | <input type="checkbox"/> Sesam | <input checked="" type="checkbox"/> Sulfite | <input type="checkbox"/> Lupinien | <input type="checkbox"/> Weichtiere               |