



Goldene Pastinakensuppe

⌚ 45–50 Min   

Zubereitung

- 1 Pastinake und Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel ebenfalls in feine Würfelchen schneiden.
- 2 Butter in einem Topf schmelzen und die Zwiebelwürfel darin dünsten. Anschließend Pastinaken- und Kartoffelwürfel beifügen und mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen. Knoblauchscheiben hinzugeben und alles für etwa 5 Minuten unter regelmäßigem Umrühren dünsten.
- 3 Alles mit der Gemüsesuppe ablöschen und zugedeckt für 25 Minuten kochen lassen. Das Gemüse sollte weich gekocht sein, um es anschließend fein pürieren zu können.
- 4 Curcuma, Zimt, Ingwer, Pfeffer und Muskatnuss einrühren und Schlagobers beimengen. Alles gut pürieren und nochmals mit Salz abschmecken.
- 5 Als Topping eignen sich in der Pfanne angebratene Speckwürfel.

TIPP: Für den extra Crunch können auch gehackte Pistazien als Topping ergänzt werden.

Zutaten für 2 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

1 Stk.	Pastinake (ca. 250g)
1 Stk.	Kartoffel
250 ml	Schlagobers
400 ml	Gemüsesuppe
1 Stk.	Zwiebel
1 TL	Butter
100 g	Speckwürfel
1 TL	♦ Knoblauchscheiben
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
1 TL	♦ Curcuma gemahlen
1 TL	♦ Zimt gemahlen
0.5 TL	♦ Ingwer gemahlen
2 Prisen	♦ Pfeffer schwarz ganz
1 Prise	♦ Muskatnuss gemahlen

