



Pastinakensuppe

Zutaten

400 g	Pastinaken, in Stücke geschnitten (3 cm)
60 g	Zwiebeln, halbiert
1 TL	Currypulver (z.B. Madras)
50 g	Butter/Olivenöl
750 g	Gemüsebrühe/Hühnerbrühe
½ TL	Salz
1 Prise	gemahlener schwarzer Pfeffer
20 g	Doppelrahm oder Crème fraîche (optional)
60 g	Croutons (optional)
1 gehäufter EL	Schnittlauch, geschnitten

Zubereitung

Pastinaken, Zwiebeln, Currypulver und Butter im Mixtopf **6 Sek./Stufe 5** zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben und dann **5 Min./100°C/Stufe 1** andünsten.

Brühe, Salz und Pfeffer dazugeben und **12 Min./100°C/Stufe 2** garen.
Dann **1 Min./Stufe 9** pürieren.

Einen Klacks Doppelrahm/Crème fraîche und mit dem geschnittenen Schnittlauch und den Croûtons servieren