



## Pastinakensuppe

2 Zwiebeln  
600 g Pastinaken  
200 g Kartoffeln  
1 EL Bratöl

1 l Gemüsebrühe  
 $\frac{1}{2}$  Bund Petersilie

100 ml Sahne  
Salz,  
Pfeffer,  
Muskat  
1 EL Zitronensaft

häuten und fein würfeln.  
und  
schälen und grob würfeln.  
in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel  
darin andünsten. Anschließend die Pastinaken-  
und Zwiebelwürfel dazugeben und anbraten  
lassen. Mit  
ablöschen, aufkochen und für ca. 20 Minuten  
köcheln lassen.  
waschen, trocken schütteln, die Blätter von den  
Stielen zupfen und fein hacken.  
Sobald das Gemüse in der Suppe gar ist, den Topf  
vom Herd nehmen und mit einem Pürierstab fein  
pürieren.  
unter die Suppe rühren und mit  
  
und  
abschmecken. Die Suppe anschließend mit der  
gehackten Petersilie bestreuen.