



## Pastinakensuppe mit Möhren

500 g Pastinaken  
250 g Möhren  
1 mittelgroße Kartoffel

1 EL Butter  
1 große Gemüsezwiebel  
2 Zehen Knoblauch

1 TL Currypulver  
1 Schuss Weißwein, trocken  
1 Liter Gemüsebrühe

1 EL Crème fraîche  
50 ml Sahne  
1 Prise Salz  
1 Prise Pfeffer

Dazu schmeckt selbstgebackenes Baguette.

und  
sowie  
schälen. Zur Deko etwas Möhren und Pastinaken raspeln und zur Seite stellen. Den Rest in Würfel schneiden. Alles in einem Topf mit anschwitzen.  
und  
ebenfalls schälen, fein würfeln und in den Topf hinzugeben. Alles mit bestäuben und mit ablöschen. Dann mit auffüllen und bei geschlossenem Topf ca. 30 Minuten köcheln lassen. Mit dem Pürierstab pürieren.  
und  
einrühren, aufkochen und mit  
sowie  
abschmecken.

**Biolandhof Avena/Dreyer GbR**  
Hagenpolder 1 26736 Krummhörn  
04920 / 318  
info@biolandhof-avena.de  
www.biolandhof-avena.de