

Biolandhof Agena/Dreyer GbR

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn

04920 / 318

info@biolandhof-agena.de

www.biolandhof-agena.de



Pastinakensuppe

2 Zwiebeln

600 g Pastinaken

200 g Kartoffeln

1 EL Bratöl

1 l Gemüsebrühe

½ 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 Pürrierstab fein pürieren.

unter die Suppe rühren und mit

und

abschmecken. Die Suppe anschließend mit der gehackten Petersilie bestreuen.