

Pastinaken-Cappuccino

Ein Rezepttipp von:
Birgit Behl aus Dettenschwang in Oberbayern



ZUTATEN:

400 g Pastinaken
200 g mehlig kochende Kartoffeln
1 Zwiebel
1 EL Rapsöl
600 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne oder Milch
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Petersilie

ZUBEREITUNG:

- 1 Waschen und putzen oder schälen Sie das Gemüse und die Kartoffel bevor Sie alles in kleine Würfel schneiden oder grob mit dem Mixer hacken.
- 2 Braten Sie die Zwiebel in einem Topf mit dem Öl glasig und geben anschließend das Gemüse und die Kartoffel für 2 Minuten dazu.
- 3 Gießen Sie nun die Brühe auf, würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss und lassen Sie die Suppe 25 min leicht köcheln.
- 4 Abschließend Sahne oder Milch hinzugeben, kräftig pürieren und aufschäumen und mit Petersilie bestreuen. Ein kleiner Sahnekleks verwandelt die Suppe in einen Cappuccino.

Tipp:

Anstatt Pastinaken eignet sich auch Sellerie hervorragend für dieses Rezept. Verwenden Sie am besten mehlig kochende Kartoffeln für dieses Gericht: Der hohe Stärkegehalt macht die Suppe schön sämig. Alternativ eignen sich auch vorwiegend festkochende Kartoffeln.