



Zutaten:

(4 Personen | Dauer: 30 Minuten)

600 g Pastinaken
150 g Kartoffeln
1 Bio Zitrone
250 ml Sahne
2 Schalotten
1 l Suppenbrühe
1 kleines Stück Butter (zum Anbraten)

So wirds gemacht:

Erst mal muss alles geschält und geschnippelt werden. Also: Pastinaken und Kartoffeln schälen und in größere Stücke teilen. Die Schalotten ebenso schälen und würfeln.

Jetzt geht's an den Topf. Wenn er heiß ist, kurz die Butter zergehen lassen und gleich Schalotten, Kartoffeln und Zwiebeln zusammen anschwitzen. Sobald alles etwas Farbe bekommen hat mit der Suppenbrühe und der Sahne aufgiesen. Deckel drauf und aufkochen lassen.

Den Deckel abnehmen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und noch etwa 20 Minuten köcheln lassen – einfach so lange, bis alle Zutaten weich genug für den Pürierstab sind.

Nun kann die Suppe pürieret und noch etwas abgeschmeckt werden. Sollte sie etwas zu dick geworden sein, kann man gerne noch etwas Suppenbrühe hinzugeben.

Für den letzten Schliff die Schale einer halben Zitrone in die Suppe reiben und nach Belieben mit etwas Olivenöl oder Schwarzbrot Croutons garnieren.