



Pastinakensuppe

Zutaten für 4 bis 5 Portionen:

500 g Pastinaken
1 Stange Lauch
550 g Kartoffeln
2 Schalotten
2 EL Rapsöl
800 ml Gemüsefond

1 Schuss Weißwein
1 Lorbeerblatt
Salz, Pfeffer, Muskat

Zusätzlich zum Verfeinern: 1 Handvoll frische Petersilie, etwa 1 TL Dukkah (z.B. von Rimoco), 4 bis 5 Scheiben Serranoschinken

Zubereitung:

1. Den Lauch der Länge nach in zwei Hälften schneiden, ordentlich unter kaltem Wasser abspülen und in etwa 1 cm breite Stücke schneiden.
2. Pastinaken und Kartoffeln schälen, anschließend in 1 bis 2 cm breite Würfel schneiden. Die Schalotten schälen und in grobe Stücke schneiden.
3. Nun einen großen Topf auf den Herd stellen, das Rapsöl hineingeben und bei mittlerer Hitze die Schalotten für 1 bis 2 Minuten andünsten.
4. Jetzt könnt Ihr die Pastinaken und die Kartoffeln dazugeben und für weitere 2 bis 3 Minuten mit andünsten. Dann kann auch der Lauch mit in den Topf.
5. Alles für etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze brutzeln lassen. Dann mit einem Schuss Weißwein ablöschen und den Gemüsefond aufgießen.
6. Lasst das ganze zusammen mit dem Lorbeerblatt etwa für 20 Minuten leicht köcheln bis das Gemüse weich ist.

Viele weitere Rezepte findest du unter: www.kathi-koestlich.de

7. Zwischendurch könnt Ihr die Petersilie waschen und fein hacken. Den Serranoschinken solltet Ihr in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten, sodass er der crunchige Part in Eurer Suppe bildet.
8. Sobald Euer Gemüse pürierbereit ist, gebt Ihr den Inhalt des Topfes – nicht das Entfernen des Lorbeerblattes vergessen – in einen Mixer oder püriert alles mit einem Zauberstab zu einer cremigen Suppe.
9. Anschließend alles mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
10. Mein Serviervorschlag: Etwas Petersilie und eine Prise Dukkah auf der Suppe verteilen und den Serranoschinken darauflegen.

