

Wintergemüse-Cremesuppe mit Pastinake

Zutaten:

- 3 Pastinaken
- 4 Kartoffeln
- 1/2 Stange Lauch
- 1/2 Bund Petersilie
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 250 ml Sahne
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 1 EL Öl
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

So geht's:

1. Ziehe die Zwiebeln und die Knoblauchzehe ab und schneide sie in grobe Stücke.
2. Brate die Zwiebeln und den Knoblauch in einem Topf mit Öl an, bis sie leicht Farbe annehmen.
3. Schäle in der Zwischenzeit die Pastinaken und Kartoffeln. Putze den Lauch und schneide alles in grobe Stücke.
4. Gib das geschnittene Gemüse zu den Zwiebeln und dem Knoblauch in den Topf und brate es für 5 Minuten mit, sodass es ebenfalls Farbe annimmt.
5. Lösche das Gemüse mit Gemüsebrühe ab und füge die gewaschene Petersilie hinzu. Lasse alles mit geschlossenem Deckel für 20-30 Minuten köcheln.
6. Püriere die Suppe fein.
7. Füge die Sahne hinzu und schmecke die Suppe mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat ab.
8. Serviere die cremige Wintergemüse-Suppe heiß. Dazu passen hervorragend Croûtons.

Guten Appetit!