



Rezept vom 6. März 2013 – Hansruedi Mettler/Peter Iten

Pastinaken-Suppe

Zutaten (für 4 Personen):

300 g Pastinaken
1 mittelgrosse Kartoffel mehligkochend
1 Bundzwiebel
½ bis 1 ½ l Gemüsebouillon
Salz und Pfeffer
½ Becher creme fraiche
Muskatnuss

Bundzwiebel hacken. (Etwas Zwiebelgrün auf die Seite legen.) Pastinaken und Kartoffel schälen und in kleine Stücke schneiden.

Zwiebeln, Pastinaken und Kartoffeln in Bratbutter andünsten und anschliessend mit ca. ½ l Gemüsebouillon ablöschen.

Auf kleinem Feuer ca. 30 Minuten köcheln lassen. Sobald das Gemüse weich ist dieses mit dem Mixstab pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und so viel Bouillon begeben bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Vor dem Servieren kurz aufkochen und mit Creme fraiche schaumig aufmischen.

Zum Servieren etwas Zwiebelgrün und wenig Muskatnuss draufstreuen.