Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Pastinakensuppe

Suppe Vegetarisch

Zubereitung

Pastinaken dünn schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel fein hacken. Butter in einem Topf erhitzen. Pastinaken und Zwiebel darin bei schwacher Hitze unter häufigem Rühren drei Minuten braten. Suppe zugießen und aufkochen und 15 Minuten köcheln lassen Crème fraîche untermischen, Suppe pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit gebraten Birnenspalten servieren.

Zutaten

- 400 g Pastinaken
- 1 Stk. Zwiebel
- 1 EL Butter
- 3/4 l Gemüsesuppe
- 3 EL Créme fraîche
- 1 Stk. Birne
- Salz, weißer Pfeffer