



**Kochen  
mit Globus**

**Pastinakensüppchen  
mit Birnen-Boudin-Strudel**



## Zutaten:

1 kleine Zwiebel  
150 g Kartoffeln  
600 g Pastinaken  
40 g Butter  
150 ml Weißwein  
1,2 l Gemüsfond  
250 ml Sahne  
Salz, weißer Pfeffer, Muskat  
Saft einer halben Zitrone

1 Birne  
200 g Boudin  
80 g Haselnüsse (geschält)  
4 EL Paniermehl  
1 Packung Strudelteig  
Wenig Salz und Pfeffer  
etwas Cayenne  
2 Eier

20 g Pistazien (geschält)  
Haselnussöl

*Dazu passt:*

*Sherry Amantillado*



4 Pers.



35 Min.



Schwierigkeitsgrad



**Schauen Sie das  
passende Zubereitungs-  
video auf YouTube an!**

[www.youtube.de/GlobusGermany](http://www.youtube.de/GlobusGermany)



## Zubereitung:

Zwiebel fein schneiden. Kartoffeln und Pastinaken schälen und grob würfeln. Mit Butter in einem großen Topf mit passendem Deckel anschwitzen ohne Farbe nehmen zu lassen.

Mit dem Weißwein ablöschen und Gemüsfond auffüllen. Mit Deckel etwa 20 Minuten garen. Durch die Flotte-Lotte drehen und erneut aufkochen. Kalte Sahne einrühren, abschmecken, aufkochen und warm halten.

Birne schälen und entkernen. Boudin aus der Pelle nehmen. Haselnüsse, Birne, Boudin, Paniermehl und ein Ei in einen Küchenmixer/Cutter geben und alles zu einer homogenen Masse verarbeiten.

Den Strudelteig auf einem, mit Backpapier ausgelegten, Backblech platzieren und mit einem Spritzbeutel eine etwa 3 cm lange Rolle auf den Teig geben. Den Teig einrollen und mit Eigelb einstreichen. Im vorgeheizten Backofen, bei 200°C, 12 Min. backen.

Den Strudel in etwa 3 cm lange Stücke schneiden. Die Suppe in tiefe Teller einfüllen und den Strudel in die Mitte setzen. Anschließend alles mit den Pistazien bestreuen und mit dem Öl begießen.

