



# Pastinakensuppe

## Zutaten

(Für 4 Portionen)

400 g Pastinaken	1 Bund Petersilie
200 g Kartoffeln (mehligkochend)	200 g Sahne
3 Schalotten	Salz
2 EL Öl	Pfeffer
800 ml Gemüsebrühe	Muskatnuss
	1 EL Zitronensaft

## Zubereitung

Pastinaken und Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Schalotten fein würfeln und in einem mit Öl beschichteten Topf anbraten. Nun die Pastinaken- und Kartoffelstücke hinzugeben und unter gelegentlichem Rühren mit andünsten. Mit Hilfe der Gemüsebrühe ablöschen und das Ganze aufkochen lassen. Die angesetzte Suppe nun ca. 20 Minuten köcheln lassen. Petersilie hacken und mit der Sahne zur Suppe hinzufügen. Nun die Suppe mit Hilfe eines Pürierstabs pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft würzen bzw. abschmecken.