

Pastinaken-Cremesuppe

- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Pastinaken
- wenig Öl
- 1 Schuss Weisswein
- 400 ml Bouillon
- 200 ml Rahm
- Salz und Pfeffer
- Petersilie



Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Pastinaken schälen und grob würfeln. Petersilie putzen und fein hacken.

Die Schalotten in wenig Öl anschwitzen. Die Pastinaken zugeben, bis sie leicht Farbe annehmen. Knoblauch zugeben. Mit dem Weisswein und der Bouillon ablöschen. Das Ganze etwa 10 Minuten köcheln lassen. Alles pürieren und noch einmal erhitzen (nicht kochen). Den Rahm zufügen und mit Salz, Pfeffer, der Petersilie und ggf. mit anderen Kräutern abschmecken. Heiss servieren.