

Pastinakensuppe

Pastinaken 500 g
Gemüsebrühe 1000 g
Rapsöl 50 g
Salz
Pfeffer
Muskat

Zubereitung

Die Pastinaken schälen, grob schneiden und in einem großen Topf mit etwas Öl andünsten. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und köcheln lassen, bis die Pastinaken weich sind. Zusammen mit dem Öl fein pürieren und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Auf dem Teller mit Croutons und Sprossen (Rettich) anrichten.

Zum Grünen Zweig, Landshut