

Pastinaken -Süppchen

Wir haben bereits für Sie vorbereitet:

500g Pastinaken und Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden.

Jetzt nur noch:

Den Packungsinhalt in 2 Eßl. Butter anschwitzen. Mit etwas Weißwein ablöschen und 750ml Gemüsebrühe auffüllen , zusammen ca 10-15 min. köcheln lassen. Danach pürieren und wieder erhitzen (nicht mehr kochen). 200ml Sahne unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Glatte Petersilie waschen, Blätter abzupfen und fein schneiden. Suppe mit Petersilie bestreut servieren! Nach Belieben mit Krokant verfeinern.

Guten Appetit!