

Pastinakensuppe



Zutaten

3 Pastinaken
1 große Kartoffel
3/4 l Gemüsebrühe
1 EL Weißwein
Salz, Pfeffer
100 ml Sahne
1-2 EL Schnittlauchröllchen

Zubereitung

putzen, kleinschneiden
das Gemüse 20 Min. darin garen,
danach pürieren
zugeben, abschmecken
vor dem Servieren auf die Suppe
geben

Um der Suppe eine besondere Note zu geben, können Fischklößchen als Einlage hineingegeben werden:

150 g Zander- oder
Rotbarschfilet
1 Ei
1 TL Basilikumpaste
3 EL Sahne

pürieren, aus der Masse mit Teelöffeln
Klößchen formen und bei mäßiger
Hitze in Gemüsebrühe garen,
herausnehmen und warm halten