

In den Wintermonaten sind Gerichte aus Wurzelgemüse sehr beliebt. Als enge Verwandte der Karotte erleben Pastinaken jetzt ein Comeback. Sie schmecken süßlich frisch und können vielseitig im Speiseplan verwendet werden. Heute zum Beispiel mal als Suppe...



## „Pastinaken-Cremesuppe“

(für 6 Personen)

- |   |   |  |
|---|---|--|
| 500 g Pastinaken  | → | schälen und würfeln. Ebenfalls                                 |
| 1 Zwiebel   | → | pellieren und würfeln. Beides in                               |
| 1 Essl. Rapsöl  | → | andünsten. Anschließend mit                                    |
| 800 ml Gemüsebrühe  | → | auffüllen und ca. 20 Min. garen. Suppe pürieren. Dann          |
| 100 ml Schlagsahne<br>200 ml fettarme Milch<br>2 -3 Teel. Meerrettich | → | hinzufügen und mit   |
| Pfeffer<br>Muskatnuss   | → | abschmecken. Die Suppe in Suppentassen umfüllen und garnieren. |

## „Croutons“

- |                          |   |   |
|--------------------------|---|---|
| 6 Scheiben Toastbrot     | → | die Rinde entfernen und in kleine Würfel schneiden.                           |
| 2 Essl. Rapsöl           | → | in einer Pfanne erhitzen, die Brotwürfel hinzufügen und knusprig braten.      |
| 1 Essl. Thymianblättchen | → | mit hineingeben und kurz mitbraten. Fertige Croutons auf der Suppe verteilen. |