

Pastinaken-Suppe mit karamellisierten Äpfeln

 happy-mahlzeit.com/2019/11/01/pastinaken-suppe-mit-karamellisierten-äpfeln/

Zutaten für 4 Personen:

- 750 g Pastinaken
- 2 große Zwiebeln
- 2 Äpfel
- Butter
- 750 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne
- Zucker
- Salz
- Pfeffer
- 1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Die Pastinaken schälen und grob würfeln. Die Zwiebeln enthäuten und ebenfalls grob würfeln. Zwiebeln und Pastinaken in einem großen Topf in zerlassener Butter andünsten. Nach 5 - 10 Minuten mit Gemüsebrühe aufgießen und 20 - 30 Minuten köcheln lassen.

Die Äpfel schälen, klein schneiden und in etwas Butter kurz anbraten. Achtung: Äpfel nicht zu lange anbraten, damit sie nicht zerfallen. Zum Karamellisieren mit Zucker bestreuen.

Die Pastinaken-Suppe mit einem Stabmixer pürieren, Sahne angießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Servieren die Pastinaken-Suppe in tiefe Teller füllen und die karamellisierten Zwiebel-Äpfel obenauf geben. Mit etwas Schnittlauch dekorieren.

Rezept aus dem Kloster Nütschau

Quelle: NDR - Klosterküche vom 30.11.2017