



Rezepte > Mittagessen

Lauch-Pastinaken-Suppe

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Lauch	1 St.
Kartoffeln, mehligkochend	2 St.
Pastinaken	5 St.
Öl	4 EL
Weißwein, trocken	200 ml
Gemüsebrühe	800 ml
Salz	
Cayennepfeffer	

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, Backblech mit Backpapier, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab

1. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Lauch längs halbieren, Wurzelansatz entfernen, in dünne Ringe scheiden und in einem Sieb gründlich waschen. Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Pastinaken schälen, Enden entfernen, eine Pastinake mithilfe eines Schälers in dünne Scheiben schneiden, den Rest würfeln.
2. In einem Topf 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Lauch, Kartoffeln und Pastinakenwürfel darin ca. 3 Min. goldbraun anbraten. Mit Wein und Gemüsebrühe ablöschen und zugedeckt ca. 20 Min. köcheln.
3. Inzwischen Pastinakenstreifen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit 2 EL Öl und Salz einreiben. Pastinakenstreifen im Backofen ca. 10 Min. goldbraun knusprig backen.
4. Lauch-Pastinaken-Suppe mit einem Pürierstab pürieren, in Suppentellern anrichten und mit Pastinakenchips garnieren. Mit Cayennepfeffer verfeinern und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	354 kcal
Kohlenhydrate	56 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	12 g
Fette	10 g