

Pastinaken-Kartoffelsuppe mit Petersilie & Parmesan-Chips

Zeit gesamt
45min



Zubereitungszeit
45min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	250 g
Pastinaken	400 g
Zwiebeln, gelb	1 St.
Butter	1 EL
Weißwein, trocken	200 ml
Gemüsebrühe	850 ml
Salz	
Pfeffer, weiß gemahlen	
Parmesan	50 g
Petersilie, frisch	50 g
Schlagsahne	100 g

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, Backblech mit Backpapier, feine Reibe, SILVERCREST Stabmixer/
Pürierstab

1. Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Pastinaken schälen, Enden entfernen und würfeln. Zwiebel halbieren, schälen und würfeln.
2. In einem Topf 1 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Gemüse darin für ca. 5 Min. anbraten. Mit Wein ablöschen, Brühe zufügen und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 20 Min. garen.
3. Inzwischen Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Parmesan sehr fein reiben und als 8 Kreise (à ca. 8 cm Ø) auf ein mit Backpapier belegtes Blech streuen. Im Backofen ca. 5 Min. knusprig und hell backen. Abkühlen lassen.
4. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Sahne und Petersilie zur Suppe geben und Suppe pürieren.
5. Pastinaken-Kartoffelsuppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. In tiefe Teller geben, Parmesanchips darauf anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Die Chips werden besonders schön, wenn du den Parmesan mithilfe einer runden Ausstechform aufs Blech streust.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	298 kcal
Kohlenhydrate	37 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	9 g