



# 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            |        |
| Parmesan                 | 50 g   |
| Petersilie, frisch       | 50 g   |
| Schlagsahne              | 100 g  |

## Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, Backblech mit Backpapier, feine Reibe, 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      |