

Pastinaken-Kartoffel-Suppe

REZEPT DER WOCHE

150 gr Pastinaken
150 gr Kartoffeln
2 EL Olivenöl
600 ml Gemüsebrühe (am Besten selbstgemacht)
200 ml (1kleine Dose) Kokosmilch
Meersalz
Pfeffer, Schnittlauch, Salz

Pastinaken und Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Das Öl erhitzen und die Würfel bei starker Hitze anbraten bis sie etwas Farbe bekommen haben und Röstaromen gebildet wurden.

Mit der Brühe aufgießen und bei mittlerer Hitze in ca. 15 Minuten weich garen.

Die Kokosmilch dazu geben und die Suppe fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf die Suppe etwas Schnittlauch streuen.

Fertig!
Und.....schmecken lassen!

