

Pastinaken-Suppe mit Rosenkohl und Croutons



Einkaufsliste:

2 Zwiebeln
500-700g Pastinaken
50g Butter
1TL Mehl
800ml Gemüsebrühe
1 Stange Lauch
2 Knoblauchzehen
10g Knollensellerie
1TL schwarzer Pfeffer
Prise Muskat
Salz nach Belieben
200ml Sahne

1EL Olivenöl
20 Rosenkohl
6 Scheiben Parmaschinken
1 rote Zwiebel
schwarzen Pfeffer nach Belieben

2EL Butter
1-2 Scheiben Toast
Schwarzer Pfeffer
Muskat

So wird's gemacht

Für die Suppe: Das ganze Gemüse klein schneiden. Butter in einem Topf schmelzen. Zwiebeln anschwitzen. Mehl hinzugeben und leicht bräunen. Nun das restliche Gemüse hinzugeben und mit der Brühe ablöschen. Köcheln lassen. Masse nach Belieben pürieren und die Sahne hinzugeben. Mit den Gewürzen abschmecken.

Für den Rosenkohl: Die Blätter von den Kohlköpfen lösen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel klein schneiden und anschwitzen. Parmaschinken klein schneiden. Rosenkohl und Schinken hinzugeben und von allen Seiten bräunen.

Zum Schluss Butter in einer Pfanne schmelzen. Aus Toastscheiben „Plätzchen“ ausstechen und in die geschmolzene Butter geben, Toast bräunen. Dabei würzen.

Suppe kann auch einen Tag vorher vorbereiten. Rosenkohl sollte frisch zubereitet werden.

Suppe auffüllen, mit Rosenkohl und Croutons servieren.