



Pastinakensuppe mit Apfel

Für 4 Personen

750 g Pastinaken

1 EL Butter

2 Äpfel (Boskop)

1 l Hühnerbrühe

Saft von ½ Zitrone

150 ml Sahne

Salz, Pfeffer

etwas Zucker

1 Schuss Weißwein

Die Pastinaken schälen und grob würfeln.

Butter in einem Topf zerlassen, die Pastinaken zugeben und 5 Min. bei niedriger Temperatur garen lassen.

Die Äpfel schälen, grob zerteilen und zu den Pastinaken geben.

Die Hühnerbrühe zugeben, solange kochen bis alles gar ist. Dann pürieren.

Zitronensaft, Sahne und Gewürze zugeben und abschmecken. Suppe darf nicht mehr kochen.

Tipp: Mit Crème fraîche und grünen Kräutern anrichten.



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

