

Pastinaken-Cremesuppe mit Koriander

Zutaten:

400 g Pastinaken
1 mittelgroße Zwiebel, fein gewürfelt
3 TL Koriander, gemahlen
60 ml geschlagene süße Sahne
etwas Kräutersalz
650 ml Gemüsebrühe
etwas Butter
geröstete Mandelblättchen

So geht's:

Die Pastinaken putzen und fein würfeln. Die Zwiebel in Butter glasig dünsten. Pastinaken dazugeben, kurz anrösten, mit der Gemüsebrühe ablöschen und gar kochen. Anschließend die Suppe pürieren und mit Salz und Koriander abschmecken. Kurz vor dem Servieren die geschlagene Sahne unterheben. Mit gerösteten Mandelblättchen dekorieren.

Guten Appetit!