

Pastinaken-Kokos-Cremesuppe

Zutaten (4 Personen):

500 g Pastinaken
300 ml Kokosmilch
500 ml Gemüsebrühe
Pfeffer
100 ml Schlagsahne
Peperoni
Öl
1 Stück (Bio)Orange

So geht's:

Pastinaken schälen, längs vierteln und in Öl andünsten. Einige Stücke für die spätere Suppeneinlage entnehmen und beiseite stellen.

Pastinaken mit Gemüsebrühe aufgießen und weich köcheln. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Suppenansatz mit Kokosmilch und Sahne aufmixen, noch einmal aufkochen. Orange heiß abwaschen, Schale abreiben. Suppe mit Orangenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Peperoni, Pastinakenstücke in Butter anschwanken, leicht anrösten und als Suppeneinlage verwenden.

Guten Appetit!