

Pastinaken-Kokos-Cremesuppe

Zutaten (4 Personen):

500 g Pastinaken
300 ml Kokosmilch
500 ml Brühe
Etwas Öl
Pfeffer
Salz
1-2 EL Ghee oder Butter
1 Stück (Bio)Orange

So geht's:

Pastinaken schälen (nicht nötig, wenn Bio-Qualität), längs vierteln und in Öl andünsten. Einige Stücke für die spätere Suppeneinlage entnehmen und beiseitestellen.

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

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

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

Guten Appetit!