

# Pastinakensuppe mit Curryöl



## Zutaten:

200g mehligkochende Kartoffeln, 400g Pastinaken, 1 Zwiebel, 1 El Butter, 50 ml Weißwein, 1l Gemüsebrühe, 100ml Schlagsahne, Salz, 4El Öl, ½El scharfes Currypulver

## Zubereitung:

200 g mehligkochende Kartoffeln schälen. 400 g Pastinaken putzen und schälen. Beides grob würfeln. 1 Zwiebel würfeln. Zwiebeln in einem Topf mit 1 El Butter bei milder Hitze 5 Minuten glasig dünsten.

Kartoffeln und Pastinaken zugeben und 3-4 Min. mitdünsten. Mit 50 ml Weißwein ablöschen und 1 l heiße Gemüsebrühe angießen. 20-25 Minuten zugedeckt bei mittlerer Hitze weich garen.

100 ml Schlagsahne zugeben und alles mit dem Schneidstab fein pürieren. Mit Salz abschmecken. 4 El Öl mit 1/2 El scharfem Currypulver verrühren. Suppe mit Curryöl servieren. Dazu passt Baguette oder Fladenbrot.

Gutes Gelingen 😊