

## Pastinakensuppe

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

4EL Rapsöl  
100g Zwiebeln  
350 g Pastinaken  
1dl Weisswein  
8dl Wasser  
1EL Bouillon  
2dl Rahm  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
Petersilie zum Garnieren



### Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Pastinaken ebenfalls schälen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln und Pastinaken mit dem Rapsöl in einen Topf geben und unter zeitweisem Rühren während 10 Minuten goldbraun dünsten. Weisswein, Wasser und Bouillon dazugeben und aufkochen. Auf kleinem Feuer während 20 Minuten köcheln lassen, bis die Pastinaken weich sein. Mit dem Pürierstab zu einer feinen Suppe mixen. Den Rahm begeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals aufkochen Die Suppe mit Petersilie garniert servieren.