

# Pastinakensuppe

## Zutaten für 6 Portionen:

---

**2 TL** Olivenöl

---

**1 große** Zwiebel(n), fein gehackt

---

**800 g** Pastinake(n), in Scheiben geschnitten

---

**2** Knoblauchzehe(n), fein gehackt

---

**½ Liter** Gemüsebrühe

---

Salz

---

Pfeffer

---

Schnittlauch oder Frühlingszwiebeln zum Bestreuen

---

Das Öl bei mittlerer Hitze in einem großen Topf erwärmen. Darin Zwiebel und Porree etwa 5 Minuten andünsten. Ab und zu umrühren.

Pastinaken, Knoblauch, und Brühe zugeben. Kurz aufkochen. Bei reduzierter Hitze und geschlossenem Deckel ca. 40 Minuten köcheln. Gelegentlich umrühren.

Suppe etwas abkühlen lassen, dann im Mixer oder mit dem Pürierstab glatt pürieren. Ist die Suppe zu dickflüssig, Brühe zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bei geringer Hitze etwa 10 Minuten leicht köcheln lassen. Auf vorgewärmte Teller füllen, mit Schnittlauch oder Frühlingszwiebeln garnieren und servieren.