

Pastinaken-Süßkartoffelsuppe		
<ul style="list-style-type: none"> • Die Zwiebel würfeln, die Pastinaken und Süßkartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. • Die Zwiebeln mit Chili in Olivenöl anbraten, dann Pastinaken und Süßkartoffeln dazugeben. • Mit 500 ml Wasser ablöschen und einen gestrichenen Teelöffel gekörnte Brühe zufügen. • Das Ganze zugedeckt kochen, bis das Gemüse weich ist. Alles pürieren und dann die Sahne dazugeben und nochmals erwärmen. • Als Einlage passt z. B. gebratene Chorizo oder ein pikant gebratenes Fischfilet 		Zutaten für 4 Portionen: 500 g Pastinaken 200 g Süßkartoffeln 1 kleine Zwiebel 1 - 2 Prisen Chilipulver 500 ml Wasser 1 gestrichener TL gekörnte Brühe 1/2 Becher Sahne
Arbeitszeit: ca. 30 Min. Kochzeit: ca. 30 Minuten		