

Würzige Pastinaken- Curry-Suppe



Sei amol g' miasig!

ZUBEREITUNG
20 min



Zutaten

FÜR 4 PERSONEN

- 300 g Pastinaken
- 2 mittelgroße mehlig
Erdäpfel (das sind ca. 250 g)
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 EL Rapsöl
- 1 TL gehäuftes Currypulver
- 1 l Gemüsebrühe
- jodiertes Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- evtl. 1 EL Lupinenwürzsauce

Zubereitung

- 1 Pastinaken und Erdäpfel waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden.
- 2 Zwiebel schälen und ebenfalls klein schneiden. Öl in einem großen Suppentopf erhitzen und die Zwiebeln darin 1 Minute braten, dann die Erdäpfelstücke dazugeben und ca. 2 Minuten mitbraten, zum Schluss das Currypulver in den Topf geben und ebenfalls kurz mitbraten.
- 3 Mit Gemüsebrühe ablöschen und Pastinakenwürfel dazugeben. Bei geschlossenem Deckel und niedriger Hitze ca. 20 Minuten kochen lassen.
- 4 Suppe mit Mixstab pürieren. Falls die Suppe zu dick ist, noch etwas Wasser dazugeben und nachwürzen.
- 5 Mit einem Vollkorn-Baguette bzw. mit Einlage nach Wunsch genießen.

Tipp

Etwas gebratener Bio-Speck oder ein geriebener Apfel als Einlage passen gut zur cremigen Suppe.