

Pastinakensuppe mit karamellisierten Zwiebeln und Apfel



2 Portionen

400g Pastinaken
1 Apfel
1 Zwiebel
100ml Sahne /Sojacusine
Brühe
1 Bund Schnittlauch
500ml Wasser
etwas Zucker
Pfeffer
Brot
Butter / Öl

Zubereitung

Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Die Pastinaken schälen grob würfeln. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Für 2 Personen etwas Brühe in 500 ml Wasser auflösen.

Nun in einem Topf die Hälfte der Zwiebeln zusammen mit den Pastinaken ca. 3 min. in etwas Butter/Öl farblos anbraten. Dann mit Brühe auffüllen und ca. 12 Min. bedeckt bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Währenddessen den Apfel schälen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Die verbliebenen Zwiebelwürfel in Butter/Öl anbraten, etwas Zucker und Pfeffer sowie die Äpfel hinzugeben und ca. 2 min. weiter anbraten.

Die Suppe pürieren, mit Sahne/Sojacusine auffüllen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebel-Apfel-Einlage in tiefe Teller geben und mit der Suppe aufgießen. Mit Schnittlauch dekorieren und mit Brot servieren.