



## PASTINAKENCREMESUPPE MIT KNUSPRIGER NUSS-BROT-EINLAGE

### Zutaten (ca. 4 Portionen)

1 Zwiebel  
600 g Pastinaken  
250 g Erdäpfel  
1 EL Rapsöl  
1 Liter Gemüsebrühe  
200 ml Milch  
1 kleiner Rosmarinzweig  
Saft von einer Orange  
Salz, Pfeffer



2 Scheiben Brot (z.B.: Roggenbrot)  
1 Handvoll grob gehackte Walnüsse  
1 EL Olivenöl  
1 Knoblauchzehe  
1 kleiner Rosmarinzweig  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

1. Die Zwiebel schälen und klein würfelig schneiden. Pastinaken und Erdäpfel schälen und in ca. 2cm große Würfel schneiden
2. In einem Topf 1 EL Rapsöl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin ca. 5 Minuten hellbraun anbraten. Pastinaken und Erdäpfel sowie den Rosmarinzweig zugeben und einige Minuten mitbraten. Anschließend mit der Gemüsebrühe aufgießen und zum Kochen bringen – Hitze reduzieren und köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.
3. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Brotscheiben in ca. 1 cm große Würfel schneiden, die Hälfte des Rosmarinzweiges hacken. Brotwürfel, Rosmarin und Walnüsse mit Olivenöl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel gut vermischen und zusammen mit dem restlichen Rosmarinzweig auf einem mit Backpapier belegtem Blech verteilen und im Ofen ca. 10 Minuten knusprig backen.
4. Nun die Milch zur Gemüsesuppe geben und die Rosmarinzweige entfernen. Die Suppe fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und dem ausgepressten Saft einer Orange abschmecken.
5. Die Pastinakencremesuppe mit der knusprigen Nuss-Brot-Einlage servieren und evtl. noch mit einem Teelöffel Sauerrahm pro Portion verfeinern.