

# Pastinakensuppe mit Curryöl

## Zutaten | 4 Portionen

200 g	mehlig kochende Kartoffeln
400 g	Pastinaken
1	Zwiebel
1 EL	Butter
50 ml	Weißwein
1 l	heiße Gemüsebrühe
100 ml	Schlagsahne
	Salz
4 EL	Rapsöl
½ EL	scharfes Currypulver

Zubereitungszeit: 15 Min., Garzeit 25 Min.

## Zubereitung:

- Kartoffeln schälen.
- Pastinaken putzen und schälen. Beides grob würfeln.
- 1 Zwiebel würfeln. Zwiebeln in einem Topf mit 1 EL Butter bei milder Hitze 5 Minuten glasig dünsten.
- Kartoffeln und Pastinaken zugeben und 3-4 Min. mitdünsten. Mit 50 ml Weißwein ablöschen und 1 l heiße Gemüsebrühe angießen. 20-25 Minuten zugedeckt bei mittlerer Hitze weich garen.
- 100 ml Schlagsahne zugeben und alles mit dem Pürierstab fein pürieren.
- Mit Salz abschmecken. 4 EL Öl mit ½ EL scharfem Currypulver verrühren. Suppe mit Curryöl servieren.

## Tipp:

Dazu passt Baguette oder Fladenbrot.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 468,25 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
339 kcal	24,4 g	26,5 g	3,62 g	103 mg