



Zutaten:

400 g Pastinaken  
200 g Kartoffeln (mehlig)  
3 Schalotten  
1 Schuss Öl  
800 ml Gemüsebrühe  
1 Bund Petersilie  
200 ml Sahne  
1 Prise Salz  
1 Prise Pfeffer  
1 Prise Muskatnuss  
(gerieben)  
1 Esslöffel Zitronensaft  
50 g Croutons

Zubereitung:

1. Als erstes werden Kartoffeln und Pastinaken geschält und in kleine Würfel geschnitten. Auch die Schalotten schälen und fein würfeln, dann in Öl glasig anschwitzen, das gewürfelte Gemüse dazugeben und ein paar Minuten mit dünsten.
2. Mit der Gemüsebrühe ablöschen, einmal aufkochen lassen und bei reduzierter Hitze für 20 Minuten köcheln lassen.
3. Inzwischen die frische Petersilie waschen und fein hacken. Einige Blätter für die Dekoration beiseite geben. Nun wird die Suppe mit Sahne und Petersilie gemixt und anschließend mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft gewürzt.
4. Noch einmal aufkochen und mit Croutons sowie den Petersilienblätter anrichten.

Einen Guten Appetit wünscht **fruchtbares**