

Rezept der Woche: Pastinaken Suppe

Zutaten (für 4 Portionen):

- 1 Zwiebel
- 2 Pastinaken
- 1 Apfel
- 2 EL Olivenöl
- 10g Senf
- 600ml Gemüsebrühe
- 10g Dill
- 20g Butter
- Gewürze: Pfeffer + Salz



Material:

- Messer
- Schneidebrett
- Kochtopf
- Schüssel
- Sparschäler
- Pürierstab



Apfel durchschneiden



Apfel entkernen



Apfel klein schneiden



Pastinaken schälen



Pastinaken klein schneiden



Zwiebel klein schneiden

XXX
TRISOMIE 21 Lëtzebuerg a.s.b.l.



Öl erhitzen.
Zwiebeln anschwitzen.



Apfel und Pastinaken
hinzufügen. Kurz anbraten



600ml Gemüsebrühe
hinzufügen.



10g Senf hinzufügen.



15 Minuten köcheln
lassen.



20g Butter + 10g Dill
hinzufügen



Suppe pürieren.



Mit Salz und Pfeffer
würzen.



Wir wünschen einen
guten Appetit! 😊