



Lebendiges Land
Ökologische Produkte

Rezept der Woche KW46 | 2019

Pastinaken Rahmsuppe

Zutaten

- 600g Pastinaken
- 300 g Kartoffeln
- 2 Liter Wasser
- 200g Sahne
- 75g Butter
- 2 Eßl. Brühe
- Salz
- Pfeffer
- Räuchertofu

Zubereitung

Kartoffeln schälen, Pastinaken schrubben und beides in Würfel schneiden und in 2 Liter Wasser 25 Minuten kochen, anschließend im Wasser pürieren.

Salz, Pfeffer und 2 Eßl. Brühe Instant dazugeben und leicht aufkochen.

Anschließend Butter und Sahne dazu geben und kurz leicht aufkochen lassen.

Je nach Geschmack kann z.B. Räuchertofu dazu gegeben werden.