

PASTINAKENCREMESUPPE MIT BOCKSHORNKLEE

Zutaten (4 Personen)

- 500g Pastinaken
- 1 Zwiebel
- 2 TL [Bockshornkleesamen](#)
- 50g Butter
- 2.5 dl Süssmost
- 1 Liter [Gemüsebouillon](#)
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 dl Halbrahm

LaCucina

Die Pastinaken schälen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. In einer Pfanne die Bockshornkleesamen bei mittlerer Hitze etwa 1 Minute rösten. In den Mörser geben und so fein wie möglich zerdrücken. Von der Butter 1 Esslöffel in der Pfanne zerlaufen lassen. Die Pastinaken und die Zwiebel darin dünsten. Knapp die Hälfte vom zerkleinerten Bockshornklee einrühren und kurz mit dünsten. Den Süssmost und die Bouillon dazugießen und zum Kochen bringen. Die Suppe zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten kochen, bis die Pastinaken schön weich sind. Die Suppe fein pürieren, den Rahm unterrühren und die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Belieben mit etwas zusätzlicher Bouillon verdünnen. In einer kleinen Pfanne die restliche Butter zerlassen und den restlichen Bockshornklee untermischen. Die Suppe in tiefen Tellern oder Tassen anrichten und jeweils etwas von der Bockshornkleebutter darüberträufeln. Die Suppe sofort servieren.

