

Pastinaken-Apfel-Suppe mit Schüblig



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 35 Minuten

Für 4 Personen

Suppe

1 EL Butter

1 Zwiebel, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

400 g Pastinaken, in Stücken

1 Apfel, gerüstet, in Stücken

1,2 l Fleischbouillon

Salz, Pfeffer

Garnitur

1½ EL Butter

100 g Halbweissbrot, in Würfelchen

3 EL Petersilie, fein geschnitten

Salz

1 Schüblig, in feinen Scheiben

NÄHRWERTE

Pro Portion / pro Stück: kcal 315 , Fett 17g , Kohlenhydrate 28g , Eiweiss 9g

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

1 Suppe: Butter erwärmen, Zwiebel und Knoblauch beifügen, andämpfen. Pastinaken und Apfel beigeben, 5 Minuten mitdämpfen. Bouillon dazugiessen, aufkochen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 20–25 Minuten köcheln. Suppe pürieren, würzen.

2 Garnitur: Butter in einer Bratpfanne erhitzen. Brotwürfelchen bei mittlerer Hitze rundum knusprig braten. Petersilie beifügen, salzen.

3 Suppe anrichten, Brotwürfelchen und Schüblig darauf verteilen, sofort servieren.