

## Pastinakensuppe mit Appenzeller Mostbröckli IGP



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 35 Minuten

Für 4 Personen

#### SUPPE

1 Zwiebel, fein gehackt  
 1 EL Butter  
 600 g Pastinaken, in Stücken  
 1 dl Weisswein  
 8 dl– 1 l Gemüsebouillon  
 1 dl Vollrahm  
 1 TL Salz  
 Pfeffer aus der Mühle

#### CRUNCH

20 g Brot vom Vortag,  
 in kleinen Würfeln  
 1 Knoblauchzehe, fein gehackt  
 2 EL Butter  
 35 g Appenzeller Mostbröckli IGP, in  
 feinen Streifen  
 1/4 Bund Petersilie, fein geschnitten

80 g Appenzeller Mostbröckli IGP

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)

### ZUBEREITUNG

**SUPPE** Zwiebel in der Butter andämpfen. Pastinaken begeben, kurz mitdämpfen. Wein dazugiessen, aufkochen. Bouillon begeben, zugedeckt 15–20 Minuten weich kochen. Suppe pürieren, Rahm dazugeben, würzen.

**CRUNCH** Brot und Knoblauch in der Butter knusprig braten, Appenzeller Mostbröckli IGP-Streifen begeben, kurz mitbraten. Crunch mit Petersilie auf die Suppe verteilen, mit restlichem Appenzeller Mostbröckli IGP anrichten.

**Tipp** Dazu passt Brot.