

Pastinaken-Suppe mit Preiselbeeren



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

80 g Lauch, nur das Weisse, in feinen Ringen
500 g Pastinaken, in Stücken
2 cm Ingwer, fein gerieben
1 EL Butter
1 Apfel, geschält, in Schnitzen
2 dl saurer Most
7 dl Gemüsebouillon
Salz, Pfeffer
100 g Preiselbeerkompott aus dem Glas
100 g Crème fraîche

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

ZUBEREITEN Lauch, Pastinaken und Ingwer in der warmen Butter andämpfen. Apfel dazugeben, mitdämpfen. Most und Bouillon dazugiessen, aufkochen, ca. 20 Minuten weich kochen. Gemüse fein pürieren, würzen. Preiselbeeren und Crème fraîche marmorartig mischen. Suppe in Teller verteilen und mit Preiselbeer-Crème garnieren.

Tipp Sauren Most mit oder ohne Alkohol verwenden