



Pastinakensuppe mit Chiliöl

Zutaten:

500g Pastinaken
250ml Sahne
1 Zwiebel / Schalotte
1 Knoblauchzehe
Butter
Gemüsebrühe
Chiliöl
Kräuter
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Pastinaken schälen und beide Enden abschneiden. Die Pastinaken halbieren, vierteln und in Würfel schneiden, damit die Suppe später leichter gemixt werden kann. Ein Stück Butter in einen vorgeheizten Topf geben (Tipp: Sollte der Topf zu heiß sein, einfach ein bisschen Öl dazu geben. Das Öl kühlt den Topf ein bisschen ab und die Butter verbrennt nicht). Pastinakenwürfel in den Topf geben gleich umrühren. Schalotten schälen und grob würfeln. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Beides in den Topf geben und verrühren. Alles zusammen anschwitzen und mit Gemüsebrühe ablöschen. Sahne dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken oder alternativ mit etwas Gemüsebrühepulver. Alles zusammen bei geringer Hitze köcheln lassen. Für die Brotchips ein bisschen Öl und Butter in eine Pfanne geben. Zum Aromatisieren, Rosmarin und Knoblauch mit ins Öl legen. Laugenstange oder ein anderes Brot in Scheiben schneiden und in der Pfanne anrösten. Für das Chiliöl: Öl mit Chillipulver in einem kleinen Topf erhitzen (Tipp: Für mehr Schärfe ein paar Spritzer Wasser ins Chiliöl geben, sobald das Öl bruzelt). Suppe pürieren und anrichten. Chiliöl über die Suppe tröpfeln und Brotchips anlegen. Fertig ist ein wunderbares Gericht. Genießen! Guten Appetit!



FRANKEN
FERNSEHEN