



**Atoll**  
Achensee



# Pastinakensuppe

Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

## Zutaten:

- 1 große Pastinake
- 2 Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 1 Knoblauchzehe
- 800 ml Gemüsesuppe
- 1 Becher Schlagobers (7 % Fett, für Figurbewusste)
- 1 EL Currypaste
- Salz, Pfeffer und bei Bedarf etwas Muskat

## Zubereitung

1. Die Zwiebel, Pastinake und die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.
2. Butter in einem Topf schmelzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Im Anschluss die Gemüsewürfel dazugeben und den Knoblauch hineinpressen. Mit der Currypaste abrunden und etwa 5 Minuten unter Rühren dünsten.
3. Danach mit der Gemüsesuppe ablöschen und 20 Minuten kochen, bis das Gemüse weich ist.
4. Mit dem Pürierstab pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Schlag unterrühren.
5. Bei Bedarf mit etwas Muskat verfeinern und genießen.