

**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

- 2 Stk. Pastinaken
0,5 l Gemüsesuppe
0,5 l Milch
100 g Butter
1 Stk. fein gehackte Zwiebel
2 EL Mehl
0,5 l Sauermilch
Salz
Pfeffer, schwarz
Muskat, gerieben
Petersilie, gehackt

Mein persönlicher Tipp

Als Einlage können Karottenstreifen bei ca. 170 °C in heißem Öl knusprig frittiert werden und gesalzen in der Pastinaken Cremesuppe als Einlage serviert werden!:

Rosemarie Pargfrieder

Seminarbäuerin im Bezirk Urfahr

Quellen:

- Gabi Wild-Obermair, Georg Friedl, Mag. Christine Schober & Romana Schneider: *Kursunterlage Genuss und Vielfalt mit regionalen Gemüseraritäten*

Pastinakensuppe mit Sauermilch

Zubereitung

- Zwiebel in Butter andünsten, geschälte und gewürfelte Pastinaken zugeben und mit Fond weich kochen.
- 1/4 l Milch zugeben, aufkochen lassen und weich kochen.
- Mixen und passieren.
- Die mit Mehl versprudelte Sauermilch beifügen.
- 5 min. köcheln lassen.



Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschafts- und
Ressort für die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.

