



#### 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.