



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

Pastinakensuppe mit Sauermilch



Foto: LK OÖ/Romana Schneider - Nicht zur freien Verwendung

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.

Quellen:



Gabi Wild-Obermair, Georg Friedl,



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
 Landesförderfonds für
 die Entwicklung des
 ländlichen Raums:
 Hier investiert Europa in
 die ländlichen Gemeinden



Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen

traditionell & saisonal

Mag. Christine Schober & Romana
Schneider: *Kursunterlage Genuss und
Vielfalt mit regionalen Gemüseraritäten*



lk Bäuerinnen
Österreich

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
Landesförderfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gefilde

