

Cremige Pastinaken-Apfelsuppe

Zubereitungszeit **45.0**

Kalorien pro Portion **1702**



Zutaten für 4 Personen

300 g Kartoffeln
150 g Pastinaken
2 Äpfel
2 Schalotten
2 Zwiebeln
1 Butter
1 l Gemüsebrühe
2 Mettwurstchen
1 Speiseöl
5 Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1 Prise Pfeffer
3 Majoranblättchen

1. Kartoffeln und Pastinaken schälen und waschen.
2. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, Äpfel, Kartoffeln und Pastinaken in Würfel schneiden.
3. Schalotten und Zwiebeln abziehen, Schalotten würfeln und Zwiebeln in Ringe schneiden.
4. Butter erhitzen, Kartoffeln, Pastinaken, Äpfel und Schalotten dazugeben und andünsten. Brühe angießen, aufkochen und abgedeckt ca. 20 Minuten garen.
5. Mettwurstchen in Scheiben schneiden und mit den Zwiebelringen in Öl braten.
6. Suppe pürieren, mit Crème fraîche verfeinern und mit Soja-Würzsauce Süß, Pfeffer und Majoran abschmecken.
7. Suppe in Tassen oder Teller füllen und mit dem Topping aus Mettwurst und Zwiebelringen servieren.

Guten Appetit!