

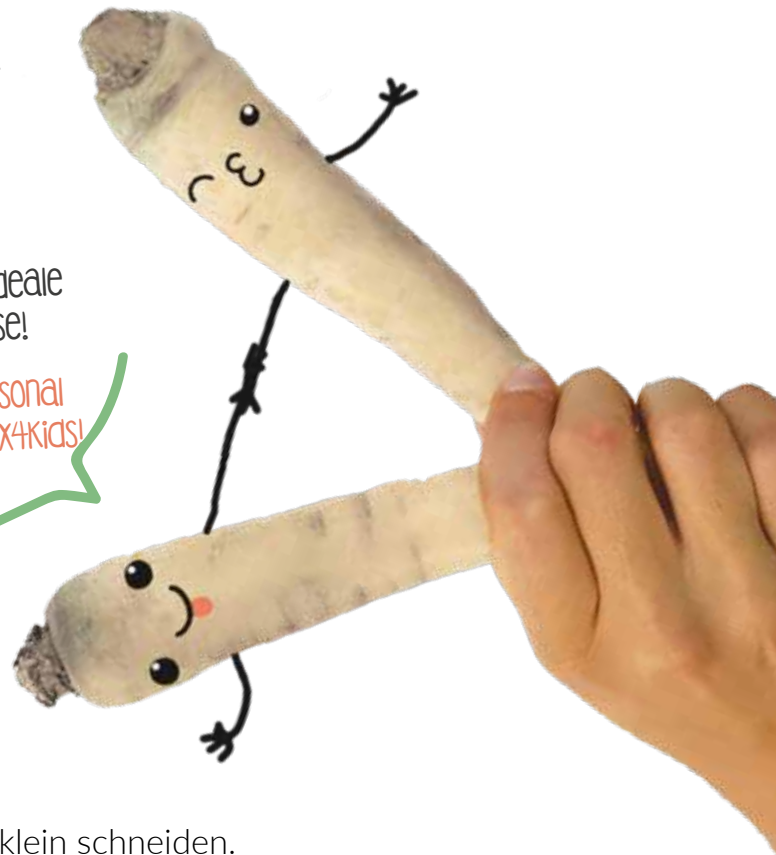
OBERLAAER PASTINAKEN SUPPE

ZUTATEN:

200 g Pastinaken
50 g mehlig Kartoffeln
50 g Zwiebeln
2 EL Rapsöl
500 ml Wasser
6 EL Suppengewürz
100 ml Obers
Salz, Pfeffer, frische Muskatnuss
Zitronensaft

Wir sind das ideale
Wintergemüse!

regional & saisonal
kochen mit max4kids!



- » Pastinaken und Kartoffeln putzen, schälen und klein schneiden.
- » Zwiebel schälen, fein würfeln und im Öl in einem breiten Topf glasig braten.
- » Pastinaken und Kartoffeln dazugeben, unter Rühren 1 Min. mit andünsten.
- » Suppengewürz dazugeben und aufkochen.
- » Suppe bei mittlerer Hitze zugedeckt 20 Min. kochen lassen.
- » Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken und fein mixen.