

Kürbis - Pastinakensuppe

Der Kürbis war das allerletzte Erbe aus dem Schüलगarten (ausser den Zwiebeln) und um ein wenig zu variieren gab es die Pastinaken dazu.

Zutaten

- 1 EL Rapsöl
- 150 g Lauch
- 2 EL Weissmehl
- Kürbis (Hokkaido? roter Zwerg) 2 kg , gerüstet 1.5 kg
- 250 g Pastinaken (gerüstet)
- 3 mm Scheibe Ingwer
- 1 EL Hügli-Hühnersuppenkonzentrat
- 150 ml Rahm
- Schnittlauch oder Koriander zum Bestreuen
- Grob zermörsterte Erdnüsse zum Bestreuen





Den Lauch in Ringerln im Öl anschwitzten ohne Farbe zu bekommen. Das Mehl darüberstiegen, kurz umrühren, mit 1 l Wasser aufgiessen und gut durchrühren so dass sich das Mehl auflöst. Kürbis, Pastinake in Stücken und den Ingwer dazugeben. Das Suppenkonzentrat dazu und mit soviel Wasser aufgiessen dass das Gemüse knapp nicht bedeckt ist. Mit dem Deckel 20 min köcheln lassen. Der Kürbis soll sehr weich sein. Rahm hinzufügen und mit dem Mixstab pürieren, mit Salz abschmecken.

Zum Servieren die Suppe mit wenig gehackten Kräutern und 1 TL

Erdnüsse bestreuen.

Kam recht gut an, besonders die Nüsse waren nett. Die Pastinake war eher zurückhaltend im Geschmack, man könnte auf 500 g erhöhen.