

Pastinakensuppe mit Möhren

Zutaten für 4 Portionen

- 500 g Pastinaken
- 500 g Möhren
- 6 TL Butter
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Liter [Gemüsebrühe](#)
- 200 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Cayennepfeffer
- Zitronensaft
- 1 TL Zitronensaft
- 1 TL Balsamico-Essig



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten

Zubereitung

1. Schäle die Pastinaken und die Möhren. Schneide sie in kleine Würfel.
2. Nimm zwei Töpfe. Gib in jeden 3 Teelöffel Butter, eine klein gewürfelte Zwiebel und zwei gepresste Knoblauchzehen. Schwitze sie goldgelb an.
3. Gib in den einen Topf die Möhrenwürfel und in den anderen die Pastinaken.
4. Gieße in jeden Topf 500 ml Gemüsebrühe, so dass das Gemüse bedeckt ist. Lass sie 20 Minuten kochen.
5. Wenn das Gemüse weich ist, kannst du jeweils 100 ml Sahne zugeben. Püriere die Suppen anschließend.
6. Schmecke die Pastinakensuppe mit Muskat, Zitronensaft und Cayennepfeffer ab. Würze die Möhrensuppe mit Curry und Balsamico-Essig (das macht die Farbe perfekt). Die Konsistenz beider Suppen sollte gleich sein. Wenn das nicht der Fall ist, kannst du die dickere Suppe mit Brühe verdünnen.
7. Richte die Suppen nun hübsch als zweifarbige Suppe auf einem Teller an: Gib jeweils

eine Hälfte Pastinakensuppe neben eine Hälfte Möhrensuppe und "rüttel" sie oder mische sie mit einem Holzstäbchen, damit die Suppen hübsch ineinander fließen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

