Pastinakensuppe mit Apfel

ARBEITSZEIT	KOCH-/BACKZEIT	PORTIONEN
ca. 15 Minuten	25 Minuten	2 Personen

ZUTATEN

160 g	Pastinake
1 großer	Apfel
425 ml	Gemüsebrühe
50 ml	Sahne
25 ml	Weißwein
1/2 EL	neutrales Öl (hitzebeständig)
1/2 EL	Sojasauce
1/2 EL	Edelhefeflocken
1	Lorbeerblatt
1 Prise	Vanillepulver
1 Prise	Zimtpulver
1 Prise	Muskat
1/2 EL	gehackte Petersilie
	Salz
	Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Pastinaken waschen und würfeln.
Die Hälfte des Apfels schälen und in 1 cm große Stücke schneiden.
Die andere Hälfte mit Schale in sehr kleine Würfel schneiden.
Das Öl in einem Topf erhitzen und darin die Würfel ca. 2 min. anbraten. Anschließend mit Weißwein ablöschen, die Gemüsebrühe und das Lorbeerblatt hinzufügen. Mit der Sojasauce und Salz würzen.
Die Suppe 10 min. köcheln lassen.
Dann die 1cm großen Apfelstücke hinzugeben und weitere 10 min. köcheln.
Das Lorbeerblatt entfernen und die Suppe in einem Standmixer oder mit einem Zauberstab pürieren.
Zurück in den Topf geben und nochmals aufkochen lassen.
Jetzt die Sahne, Hefeflocken, Vanille, Zimt, und Muskat dazugeben und unterrühren. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Die Suppe in Teller verteilen und mit den restlichen Apfelstücken garnieren.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Vegan · Vegetarisch · Mit Alkohol · Ohne Zucker · Für Kinder geeignet