

# Pastinakencremesuppe mit Petersilienpesto und Croûtons



## Zutaten für 2 Personen

- > 200 g Pastinaken
- > 75 g mehligkochende Kartoffeln
- > 50 g Knollensellerie
- > 1 kleine Zwiebel
- > 1 Knoblauchzehe
- > 1 EL Butter
- > 1 TL Honig
- > ca. 400 ml Gemüsebrühe
- > Salz
- > Pfeffer, aus der Mühle
- > 100 ml Sahne
- > 50 g Crème fraîche
- > Zitronensaft

### Für das Pesto

- > 1 Knoblauchzehe
- > ½ Bund Petersilie
- > 2 – 3 EL Olivenöl
- > 1 – 2 TL Zitronensaft
- > Pfeffer, aus der Mühle

### Für die Croûtons

- > 1 Scheibe Körnerbrot
- > 1 EL Kürbiskerne
- > 1 EL Sonnenblumenkerne
- > 2 EL Butter

## Zubereitung in 30 Minuten

- 1 Die Pastinaken, die Kartoffeln, den Sellerie, die Zwiebel und den Knoblauch schälen. Das gesamte Gemüse in Würfel schneiden. Alle Gemüse bis auf die Kartoffeln in heißer Butter leicht goldbraun braten, den Honig untermengen, kurz karamellisieren lassen, dann die Kartoffeln zugeben und mit der Brühe ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und unter gelegentlichem Rühren etwa 30 Minuten leise köcheln lassen.
- 2 Für das Pesto den Knoblauch schälen. Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Mit Knoblauch, Öl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer zu einem Pesto pürieren und abschmecken.
- 3 Für die Croûtons das Brot entrinden und klein würfeln. Zusammen mit den Körnern in einer heißen Pfanne in der Butter goldbraun braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
- 4 Die Sahne in die Suppe geben fein pürieren. Nach Belieben durch ein Sieb passieren, nach Bedarf noch etwas einkochen lassen oder Brühe zugeben. Die Crème fraîche einrühren und die Suppe mit Salz, Zitronensaft und Pfeffer abschmecken. In Schüsseln füllen und das Pesto darüber träufeln. Mit den Körner-Croûtons bestreut servieren.

