

# Pastinakensuppe



2 frische Knoblauchzehen  
800 g Pastinaken  
200 g Kartoffeln  
2 EL Rapsöl  
1 Liter Gemüsebrühe  
10 g frische Petersilie

ZUTATEN  
2 PORTIONE

## ZUBEREITUNG

EIN REZEPT AUS DEM KOCHBUCH MMHFOOD WINTER

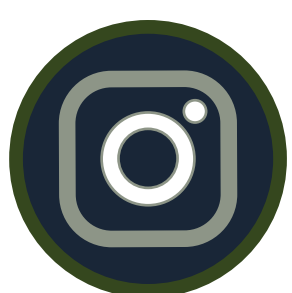
Knoblauch würfeln, Pastinaken und Kartoffeln würfeln

Rapsöl in einem Topf erhitzen, Knoblauch andünsten, Pastinaken dazugeben und mit Gemüsebrühe ablöschen, alles für 20 Minuten kochen lassen

Petersilie fein hacken und kurz vorm Schluß der Kochzeit zur Suppe geben ( 2 EL zur Seite stellen)

Suppe pürieren und mit restlicher Petersilie garnieren

*Lasst es Euch schmecken ! Eure Mandy*



Follow me  
mandyhindenburg

