

Pastinaken Süßkartoffelsuppe

Zutaten:

500gr. Pastinaken

200gr. Süßkartoffeln

1 kleine Zwiebel

1 priese Chilipulver

500 ml Wasser

1 gestr. TL. Gekörnte Brühe

125ml. Sahne

Etwas Olivenöl

Zubereitung:

Die Zwiebel würfeln, die Pastinaken und Süßkartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebeln mit Chili in Olivenöl anbraten, dann Pastinaken und Süßkartoffeln dazugeben. Mit 500 ml Wasser ablöschen und einen gestrichenen Teelöffel gekörnte Brühe zufügen.

Das Ganze zugedeckt kochen, bis das Gemüse weich ist. Alles pürieren und dann die Sahne dazugeben und nochmals erwärmen. Als Einlage passt z. B. gebratene Chorizo oder ein pikant gebratenes Fischfilet.