



## Geröstete Pastinakensuppe

*KSW 09.12.2016, Vorspeisen*

**Vorbereitung** 30 Min • **Kochen** Backen ca. 30 Min • **Portionen** 1 Liter •  
**Schwierigkeitsgrad** Leicht • **Quelle** Betty Bossi

### ZUTATEN

400g Pastinaken, in Scheiben

2 Schalotten, in Ringen

2 Birnen, in Stücken

1 roter Chili, entkernt

1 EL Olivenöl

7 dl Wasser

2 1/2 Rahm

1 TL Salz

wenig Pfeffer

50g Gorgonzola, in Stücken

40g Haselnüsse, grob gehackt,  
geröstet

2 EL glattblättrige Petersilie, fein  
geschnitten

### ZUBEREITUNG

1. Pastinaken und alle Zutaten bis und mit Öl in einer Schüssel mischen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen.

2. Backen: ca. 30 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, in eine Pfanne geben.

3. Wasser und Rahm dazugiessen, Suppe pürieren, würzen. Suppe nur noch heiss werden lassen, anrichten. Gorgonzola, Nüsse und Petersilie darauf verteilen.

### NOTIZEN

Lässt sich vorbereiten:  
Suppe ca. 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Kurz vor dem Servieren heiss werden lassen. Gorgonzola, Nüsse und Petersilie darauf anrichten.

### INFORMATIONEN ZUM NÄHRWERT

Portion: 439kcal, F 35g, Kh 21g, E 7g