

Pastinaken-Apfel-Suppe mit Schüblig

Zubereiten: 35 Minuten
Kochen: 20-25 Minuten

Für 4 Personen

Zutaten:

- 1 EL Butter
 - 1 Zwiebel, fein gehackt
 - 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 400 g Pastinaken, in Stücken
 - 1 Apfel, gerüstet, in Stücken
 - 1,2 l Fleischbouillon
 - Salz, Pfeffer
- 1 ½ EL Butter
 - 100 g Halbweissbrot, in Würfelchen
 - 3 EL Petersilie, fein geschnitten
 - Salz
- 1 Schüblig, in feinen Scheiben

Zubereitung:

1. Butter erwärmen, Zwiebel und Knoblauch beifügen, andämpfen.
2. Pastinaken und Apfel begeben, 5 Minuten mitdämpfen.
3. Bouillon dazugiessen, aufkochen. Bei mittlerer Hitze 20-25 Minuten Köcheln.
4. Suppe pürieren, würzen.
5. Garnitur: Butter in einer Bratpfanne erhitzen, Brotwürfelchen bei mittlerer Hitze rundum knusprig braten. Petersilie beifügen, salzen
6. Suppe anrichten, Brotwürfelchen und Schüblig darauf verteilen, sofort servieren.