



Pastinaken-Cremesuppe mit Gerste und Curry

Ein Cremesuppe ohne Rahm. Das mitgekochte Altbrot sorgt für die sämige Konsistenz. Die Gerste gibt der Suppe "Boden". Eine einfache, vollwertige Suppenmahlzeit, die nicht ohne Raffinesse ist.

Zutaten (2 Portionen)

400g Pastinaken
1/2 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2El Rollgerste
30g altbackenes Brot
6dl Gemüsebouillon
Curry
1Msp Safran
ev. schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Bratbutter

Zubereitung

Vorab Gerste in Salzwasser gar kochen.

Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Pastinaken rüsten und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch kurz andünsten, Pastinaken zugeben und mitdünsten. Altbrot in kleine Würfel schneiden und zugeben.

Mit Bouillon aufgießen und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Mit dem Stabmixer fein pürieren. Gegarte Rollgerste zugeben und mit Curry würzen. Ganz wenig Safran zum Färben zugeben.

Anrichten und mit grob gehackter Petersilie dekorieren.

Ich hab noch ein paar kurzgebratene Gigotstückchen hineingeschmuggelt.

