



PASTINAKEN-CREMESUPPE MIT BLÄTTERTEIG-STERNE

PORTIONEN: 4-6

ZUBEREITUNG: 45 MIN

ZUTATEN

Für die Suppe:
500g Pastinaken
250g Kartoffeln
1 Apfel
1 Zwiebel
1 Esslöffel Olivenöl
1 Liter Gemüsebrühe
100g leichte saure Sahne
Pfeffer, Muskatnuss

Für die Blätterteig-Sterne
1 fertiger Blätterteig
20g geriebener Parmesan
1 Ei

ZUBEREITUNG

1. Pastinaken schälen, Enden abschneiden und klein schneiden.
2. Kartoffeln schälen und klein schneiden.
3. Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und klein schneiden.
4. Zwiebel schälen und klein schneiden.
5. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebel für ca. 1 Minute anbraten.
6. Restliche Gemüse und Apfel hinzugeben und für weitere 3 Minuten anbraten.
7. Gemüsebrühe hinzugeben und aufkochen lassen.
8. Für ca. 15 Minuten köcheln lassen.
9. In Zwischenzeit die Blätterteig-Sterne zubereiten.
10. Backofen auf 180°C vorheizen.
11. Der fertigen Blätterteig ausrollen
12. Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
13. Die Hälfte der Sterne mit Parmesan bestreuen und jeweils ein Stern darauf legen und etwas andrücken.
14. Sterne mit verquirltem Ei bestreichen und für ca. 15 Minuten in den Backofen geben.
15. In der Zwischenzeit Suppe pürieren, mit Pfeffer und Muskatnuss würzen und saure Sahne untermischen.
16. Suppe mit den Blätterteig-Sternen servieren.