

# Pastinaken-Süßkartoffel-Suppe

Hier das Rezept für Euch:

## Zutaten

- 450g Süßkartoffel
- 500g Pastinaken
- 1Stk Schalottenzwiebel
- 1Stk Knoblauchzehe
- 400ml Kokosmilch
- 500ml Gemüsebrühe
- 1TL Muskatnuss
- 3-4 Scheiben Brot
- 1EL neutrales Öl
- Salz und Pfeffer

## Zur Vorbereitung

Die Süßkartoffel und die Pastinaken waschen, schälen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein schneiden.

Die Brotscheiben ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

## Für die Suppe

Die Zwiebel und den Knoblauch im Topf mit etwas Öl andünsten, bis die Zwiebel glasig sind. Anschließend Süßkartoffel-, und Pastinakenwürfel, Kokosmilch, Gemüsebrühe und 1TL Muskatnuss in den Topf geben und alles für ca. 30-45 Minuten köcheln lassen. Sobald die Süßkartoffel- und Pastinakenwürfel weich sind, alles mit einem Pürierstab zerkleinern. Zum Schluss mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und gut verrühren.

## *Für die gerösteten Brotwürfel*

*Die Brotwürfel in einer Pfanne mit 1EL neutralem Öl und etwas Pfeffer anbraten bis sie etwas braun sind.*

*Zum Schluss beides zusammen servieren.*

Urheber: Steffi / <http://www.whatmakesmehappy.de/>