# PASTINAKEN SUPPE

Diese leckere Suppe geht ganz schnell, benötigt nur wenige Zutaten und Werkzeuge. Ihr könnt sie als Vorspeise oder mit etwas selbstgebackenem Brot oder Brötchen auch als Hauptspeise servieren. Perfekt für kalte Herbst- oder Wintertage und -abende.

Zubereitungszeit
**10 Minuten**

Kochzeit
**20 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

## PASTINAKEN SUPPE

Wasche die Pastinaken und schäle sie nach Belieben, schäle die Kartoffeln und schneide alles in grobe Würfel. Schäle die Zwiebel und schneide sie fein. Erhitze das Butterschmalz in einem Gusseisentopf und dünste die Zwiebeln darin etwa 3-4 Minuten an. Gib das Gemüse dazu und brate es kurz mit an. Rühre das Mehl dazu, lasse es ebenfalls kurz mit anschwitzen und lösche dann alles mit Wasser und Milch ab. Lasse die Suppe etwa 20 Minuten abgedeckt bei niedriger Hitze köcheln. Püriere sie, schmecke sie mit Salz und Pfeffer ab und serviere sie.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

PASTINAKEN SUPPE:

- [ ] **500 g** Pastinaken
- [ ] **300 g** Kartoffeln (mehlig)
- [ ] **1** Zwiebel
- [ ] **40 g** Butterschmalz
- [ ] **1 EL** Mehl
- [ ] **500 g** Wasser
- [ ] **500 g** Milch
- [ ] **1 TL** Salz
- [ ] **½ TL** Pfeffer