

## Chefkoch Ramon Waser empfiehlt: **Pastinakencreme-Suppe**



(c) 123rf

**mehr Kochtipps:**  
[lifechannel.ch/kochtipp](http://lifechannel.ch/kochtipp)

### Zubereitung

- Pastinaken schälen und in gleichmässige Stücke schneiden
- Zwiebeln fein hacken
- Rapsöl in einem Topf erhitzen
- Zwiebeln andünsten
- Pastinaken begeben und ca. 3 Minuten mitdünsten
- Mit Weisswein ablöschen und einreduzieren
- Gemüsebouillon dazugeben und aufkochen
- Ca. 20 Minuten leicht kochen und danach mit einem Pürierstab gut pürieren
- Die Suppe mit Hilfe eines Siebs passieren und nochmals erhitzen
- Vollrahm begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken

### Zutaten

100 g *Zwiebeln*  
350 g *Pastinaken*  
100 g *Weisswein*  
800 g *Gemüsebouillon*  
250 g *Vollrahm*  
*Salz, Pfeffer*  
*Rapsöl*