

Pastinaken- Apfelsüppchen mit Prosecco für 4 Personen

10g Butter
1EL Olivenöl
1stk Zwiebel
1 Knoblauchzehe
300g Pastinaken
1 Apfel
400ml Gemüse Bouillon
150ml Milch
2EL Crème fraîche
1 dl Prosecco
Salz / Pfeffer

Zwiebel, Knoblauch, Pastinake und Apfel schälen und in Würfel schneiden. Butter in einem Topf schmelzen und die Zwiebel und Knoblauch begeben, gut andünsten. Pastinake und Apfel dazugeben und weiter andünsten. Leicht würzen und mit der Bouillon ablöschen. Die Suppe ca. 20-30min leicht köcheln lassen, bis alles weichgekocht ist.

Suppe gut pürieren, bis keine Stücken mehr vorhanden sind. Prosecco Milch und Creme fraiche dazugeben erneut gut durchmischen und abschmecken. Suppe aufkochen und servieren,

Milch zum schäumen

Milch im Milchschaumer schäumen und am Schluss auf die Suppe geben.

½ Blätterteig eckig
Natronlauge 4%
(Apotheke oder beim
Bäcker erhältlich)
Grobes Salz

Den Blätterteig in 1,5cm dicke Streifen schneiden. Wie eine Kordel drehen und auf ein Blech mit Backpapier absetzen. Handschuhe anziehen und vorsichtig den Blätterteig mit der Natronlauge bepinseln. Grobes Salz darüber streuen und im vorgeheizten Ofen 180°C ca. 15min ausbacken. Mit der Suppe servieren