

# PASTINAKEN APFEL SUPPE MIT KÄSE

## PASTINAKEN APFEL SUPPE MIT KÄSE

Ich mag Pastinaken. Zugegeben, sie sind noch immer ein Außenseiter im Gemüseregal – aber ich finde sie lecker. Also habe ich zwei Reihen Pastinaken gesät und jetzt, im Herbst, war es an der Zeit sie zu ernten. Inspiriert von Hugh Fearnley-Whittingstalls „Drei gute Dinge“<sup>☒</sup> habe ich daraus eine Suppe gezaubert, konnte mich dann aber doch nicht an das Prinzip der drei Zutaten halten und habe die Kombi Pastinaken, Knoblauch und Blauschimmelkäse in Pastinaken, Zwiebel, Knoblauch, selbstgemachter Käse und Apfel abgewandelt. Passend zu dem was da war und weg wollte. Und weil die Suppe so wunderbar herbstlich ist reiche ich ein Schälchen von dieser Pastinaken Apfel Suppe an Cristina von LeBonVivant weiter – die veranstaltet nämlich bei Zorra im Kochtopf das Event zum Thema „Quintessenz des Herbsts,“



### Zutaten für 2-3 Personen:

700g Pastinaken

1 1/2 Äpfel

1 Zwiebel

3 Knoblauchzehen

3 EL Rapsöl

50g Käse, z.B. Munster

300ml leichte Gemüsebrühe

Pfeffer & Salz

1-2 EL heller Balsamico

2EL Honig

1 Frühlingszwiebel

### Zubereitung:

Die Pastinaken, die Zwiebel und einen Apfel schälen und klein schneiden – die Zwiebel in dicke Ringe, die Pastinaken längst vierteln, den Apfel vierteln und entkernen. In eine Auflaufform geben, salzen, pfeffern und mit Rapsöl beträufeln. Den Knoblauch ungeschält dazu geben und alles für 45 Minuten bei 180°C in den Ofen schieben.



Die Brühe aufkochen und zusammen mit dem Gemüse in den Standmixer geben. Den Knoblauch aus der Schale drücken und zusammen mit dem entrindeten Käse zufügen.



Mixen bis keine Stücke mehr zu sehen sind. Mit Essig, Honig, Pfeffer und Salz abschmecken.

Den verbliebenen halben Apfel in sehr dünne Spalten schneiden. Die Pastinaken Apfel Suppe auf die Schälchen verteilen und mit den Apfelspalten und der fein gehackten Frühlingszwiebel garnieren.

Lasst es euch schmecken!



Eingereicht für das Event:

