

Pastinaken-Kürbis-Suppe

1 EL	Olivenöl
1 EL	Butter
1	Zwiebel
320 g	Möhren
500 g	Pastinaken
500 g	Kürbis
1500 ml	Gemüsebrühe
1 EL	Zitronensaft
	Salz, Pfeffer



Zwiebel würfeln,
Möhren, Pastinaken und Kürbis kleinschneiden.

Öl und Butter in einem großen Topf erwärmen,
Zwiebel darin leicht anbraten.
Möhren, Kürbis und Pastinaken zugeben,
ca. 5 Minuten weiter anbraten,
Brühe zugießen,
aufkochen und ca. 30 Minuten köcheln lassen bis das Gemüse weich ist.

pürieren, evtl. etwas Wasser hinzugeben,
mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Varianten: Zitronensaft, Muskat, Curry,
etwas Orangensaft,
Ingwer zusammen mit Zwiebel anbraten,
als Topping karamellisierte Nüsse und Kürbiskernöl
die Hälfte der Gemüsebrühe durch Kokosmilch ersetzen