

# Pastinaken-Creme-Suppe mit Schinken

## Für zwei Personen

4 Scheiben luftgetr. Schinken	3 Pastinaken	1 Karotte
1 Zwiebel	0,5 Bund glatte Petersilie	300 ml Gemüsefond
125 g Sahne	Butter	1 Muskatnuss
Salz, Pfeffer		

Die Zwiebel abziehen und klein hacken. Die Pastinaken und die Karotte waschen, schälen und klein schneiden. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und die Zwiebel, die Pastinaken und die Karotte darin anbraten. Mit dem Gemüsefond ablöschen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, klein hacken und in die Suppe einrühren. Das Ganze für 15 Minuten kochen lassen, bis das Gemüse weich ist. Anschließend die Sahne hinzugeben und die Suppe auf mixen. Jede Schinkenscheibe in etwas Butter anbraten. Die Pastinakencremesuppe mit dem Schinken in tiefen Tellern anrichten und servieren.

Vanessa Voß am 26. April 2013