

# Pastinaken-Suppe mit Kräuter-Brötchen

**Für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

250 g Pastinaken	125 g Karotten	1 mehligk. Kartoffel
1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	100 g Crème-fraiche
50 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ TL Curry	200 ml Weißwein
750 ml Gemüsefond	1 EL Butter	Salz, Pfeffer

**Für das Kräuterbrötchen:**

1 Knoblauchzehe	500 g Mehl	$\frac{1}{2}$ Würfel Hefe
1 EL Zucker	300 ml Wasser	Olivenöl
1 Bund Kräutermix	grobes Meersalz	1 Zweig Schnittlauch

**Für die Suppe:**

Pastinaken, Karotten und Kartoffel schälen und in Würfel schneiden. Alles in einem Topf mit der Butter anschwitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, fein würfeln und in den Topf geben. Alles mit dem Currypulver bestäuben und mit dem Wein ablöschen. Mit dem Gemüsefond auffüllen und bei geschlossenem Topf ca. 25-30 Minuten köcheln lassen. Anschließend pürieren. Die Sahne und Crème fraiche einrühren, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Kräuterbrötchen:**

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Alle Zutaten für den Teig sollten Zimmertemperatur haben. Mehl, Hefe, Zucker, Wasser, Salz und Olivenöl in eine Schüssel geben und zu einem Teig kneten. Den Teig ruhen lassen, danach den Teig nochmals stark durchkneten und nochmals ruhen lassen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Teig in gleich große Teile teilen, zu Kugeln formen, etwas flach drücken und mit der Mischung aus Kräutern, Knoblauch und Olivenöl bepinseln. Mit etwas Meersalz bestreuen. Im Backofen ca. 20-25 Minuten backen. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, Kräuterbrötchen auf einem separaten Teller legen, Schnittlauch kleinschneiden, drüber streuen und servieren.

Philipp Gantner am 21. Februar 2017