

# Pastinaken-Suppe mit weißen Bohnen, Sellerie, Topping

**Für zwei Personen**

**Für die Suppe:**

1 große Pastinake	1 kleiner Stangensellerie	$\frac{1}{2}$ kleine Zwiebel
1 kleine Knoblauchzehe	1 Zitrone	1 Dose weiße Riesenbohnen
150 ml Gemüsefond	220 ml Milch	$\frac{1}{2}$ EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für das Topping:**

$\frac{1}{2}$ kleine Stange Stangensellerie	$\frac{1}{2}$ knackiger Apfel	50 g Walnusskerne
1 EL Ahornsirup	1,5 EL Olivenöl	1 Prise Kurkuma
Salz	Pfeffer	

**Für die Suppe:**

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Pastinaken schälen, 3/4 davon in kleine Würfel schneiden, die restliche Pastinake in feine Streifen schneiden und für das Topping beiseitelegen.

Zwiebel abziehen und die Hälfte klein würfeln. Knoblauch abziehen und fein hacken. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Gewürfelte Zwiebeln und Knoblauch darin glasig anschwitzen. Pastinaken-Würfel hinzugeben und ca. 3-4 Minuten mitrösten. Stangensellerie schälen, Enden entfernen, in feine Scheiben schneiden und in den Topf geben. Das Ganze mit etwas Salz würzen und umrühren. Mit dem Fond aufgießen und 10 Minuten köcheln lassen. Bohnen abtropfen, abspülen, die Hälfte zur Suppe geben und die andere Hälfte für das Topping aufbewahren.

Weitere 5 Minuten köcheln lassen. Milch zugießen und die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Suppe mit einem Spritzer Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach Konsistenz noch etwas Wasser angießen.

**Für das Topping:**

Pastinaken Streifen (von oben) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und mit  $\frac{1}{2}$  TL Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen. Im Ofen bei ca. 15 Minuten knusprig backen. Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis diese zu duften beginnen. Ahornsirup zugeben, einmal durchschwenken, bis die Nüsse karamellisieren und beiseitestellen.

Apfel waschen, trockentupfen, vom Kerngehäuse befreien und in feine Streifen schneiden. Stangensellerie schälen, Enden entfernen und in feine Scheiben schneiden.

Übrige Bohnen (von oben) in einer Pfanne mit 1 TL Olivenöl leicht durchschwenken. Mit etwas Salz, Pfeffer und Kurkuma würzen.

Die heiße Suppe mit den karamellisierten Walnüssen, den Stangensellerie-scheiben, den Bohnen, den Apfelstreifen und den Pastinaken-Streifen aus dem Ofen servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Dominik Goertz am 07. Januar 2020