



Pastinakensuppe mit Mandeltopping

dazu Zupfbrot mit Knoblauch und Käse



30-40min



2 Personen

Zupfbrot ist das perfekte Partygericht. Es ist einfach gemacht, schmeckt herrlich und lässt sich super per Hand auseinander - nun ja - zupfen. Heute machen wir den Alltag zum feierlichen Anlass, um das mit Knobi und Gouda gefüllte Brot über einem dampfenden Teller Suppe zu brechen, und auch die hat es in sich: Pastinake und Thymian, Crème fraîche und ein leckeres Topping aus Mandeln und Petersilie lassen es krachen!

Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 2 Pastinaken
- 20g Petersilie & Thymian
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 100g geriebener Gouda ⁷
- 1 Packung Pizzateig ¹
- 25g blanchierte Mandeln ¹⁵
- 1 Becher Crème fraîche ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- mittelgroßer Topf
- kleine Pfanne
- Stabmixer
- Messbecher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Wer mag, kann die Suppe noch mit ein paar Tropfen Olivenöl garnieren.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1262kcal, Fett 62.2g, Kohlenhydrate 126.0g, Eiweiß 37.1g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und grob würfeln. Die **Pastinaken** ggf. schälen und in 1-2cm große Würfel schneiden. Die **Thymianblätter** von den Stängeln streifen. Die **Petersilienblätter** grob, die **-stängel** fein schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln oder reiben.



2. Suppe kochen

Die **Zwiebeln** mit 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz in einem mittelgroßen Topf bei mittlerer Hitze ca. 2Min. glasig anschwitzen. Die **Pastinaken** dazugeben und 1-2Min. anbraten. Den **Thymian**, die **Petersilienstängel** und das **Brühgewürz** hinzufügen. 600ml Wasser angießen, die **Brühe** zum Kochen bringen und das **Gemüse** 10-15Min. köcheln lassen, bis es weich ist.



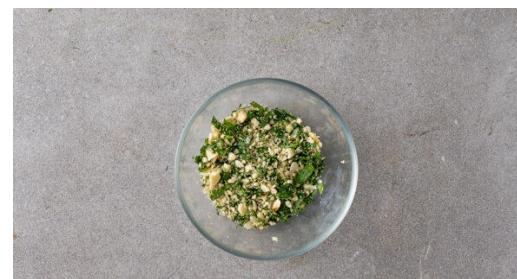
3. Zupfbrote vorbereiten

Den **Käse** mit dem **Knoblauch**, **2/3 der Petersilienblätter**, 1EL Olivenöl sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Den **Teig** mit dem Papier nach unten ausrollen und den **Käsemix** darauf verteilen, dabei an der oberen Längsseite etwa **1/4 des Teigs** frei lassen.



4. Zupfbrote backen

Den **Teig**, beginnend an der unteren Längsseite, locker aufrollen und anschließend in **14 gleich große Rollen** schneiden. Jeweils **7 Rollen** in Form eines Hexagons oder einer Blüte anordnen. Die beiden **Zupfbrote** so platzieren, dass sie sich gegenseitig nicht berühren, dann 15-20Min. im Ofen backen, bis sie goldbraun und gar sind.



5. Topping vorbereiten

Die **Mandeln** grob hacken und in einer kleinen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und mit der **restlichen Petersilie** sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer mischen.



6. Suppe pürieren

Den **Topf** vom Herd nehmen und die **Suppe** mit einem Stabmixer cremig pürieren. Die **1/2 der Crème fraîche** unterrühren. Ggf. noch etwas Wasser zugeben, falls die **Suppe** zu dickflüssig ist. Mit 1-2TL Essig sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Suppe** auf tiefe Teller oder Schalen verteilen, mit dem **Topping** sowie je **1TL Crème fraîche** garnieren und mit dem Zupfbrot servieren.