



Pastinakensuppe mit Mandeltopping

dazu Zupfbrot mit Knoblauch und Käse



30-40min



3-4 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!

- 2 Zwiebeln
- 3 Pastinaken
- 20g Petersilie & Thymian
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Päckchen
Gemüsebrühgewürz
- 200g geriebener Gouda ⁷
- 2 Packungen Pizzateig ¹
- 50g blanchierte Mandeln ¹⁵
- 2 Becher Crème fraîche ⁷

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

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

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1190kcal, Fett 58.1g,
Kohlenhydrate 119.7g, Eiweiß 35.9g



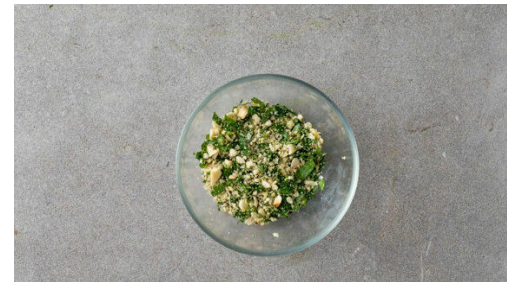
Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und grob würfeln. Die **Pastinaken** ggf. schälen und in 1-2cm große Würfel schneiden. Die **Thymianblätter** von den Stängeln streifen. Die **Petersilienblätter** grob, die **-stängel** fein schneiden. Den **Knoblauch**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



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



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



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.



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



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.