



RS Winterliche Pastinaken-Miso-Suppe

mit Serranochips und Croûtons



ca. 30min



2 Personen

Woran denkst du, wenn von Wintergemüse die Rede ist? An Pastinaken, richtig! Heute holen wir das köstliche Gewächs aus unserer Trickkiste raus und servieren es mit einer herzhaften Misopaste als deftige Suppe, die mit feiner Crème fraîche, würzigem Serranoschinken und krossen Croûtons geschmückt wird. Egal ob zum Mittag- oder zum Abendessen, wir sind uns sicher, dass es dir schmecken wird. Also schön alles auslöffeln!

- 2 große Pastinaken
- 1 Karotte
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 25g Misopaste ^{1,3}
- 2 Päckchen Garam-Masala-Gewürzmischung
- 10g Petersilie & Thymian
- 1 Päckchen Hühnerbrühwürz
- 1 Baguettebrötchen ¹
- 1 Packung Serranoschinken
- 1 Becher Crème fraîche ²

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf
- Sparschäler
- Messbecher
- Stabmixer

Allergene
Gluten (1), Milch (2), Sojabohnen (3).
Kann Spuren von anderen Allergenen
enthalten.

Energie 935kcal, Fett 57.0g,
Kohlenhydrate 74.1g, Eiweiß 25.0g



4. Croûtons zubereiten

2. Suppe ansetzen

5. Suppe pürrieren

3. Suppe köcheln

6. Schinken zerteilen

Den **Schinken** in mundgerechte Stücke zerteilen. Die **Suppe** mit der **Crème fraîche**, dem aufbewahrten **Gemüse**, den **Crouçons**, dem **Schinken** und der **Petersilie** garniert servieren.