



Cremige Pastinaken-Kartoffelsuppe mit Honig-Schinken chips

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die etwas andere Kartoffelsuppe mit Pastinaken, einfache, schnelle und leckere Alltagsküche

Zutaten

- 300 g Pastinaken, in groben Würfeln
- 150 g Kartoffeln, in groben Würfeln
- 2 Zwiebeln, grob gewürfelt
- 2 Stangen weißer Porrée, grob gewürfelt
- ¾ l Fleisch - oder Gemüsebrühe, selber gezogen oder aus dem Supermarkt
- ½ Becher Crème fraiche
- 2 El Rapsöl
- Etwas Knoblauchsatz, gemahlener Pfeffer
- 2 große Scheiben Knochenschinken
- Etwas Honig

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Der Ansatz:

Schritt3

Zunächst die Zwiebeln und den Porrée in etwas Rapsöl glasig andünsten und die Pastinaken - und Kartoffelwürfel dazu geben. Etwas zusammen schwitzen lassen, salzen und pfeffern und mit der Brühe aufgießen.

Schritt4

Ca. 30 min. „köcheln“ lassen, danach mit dem Stabmixer pürieren und mit Crème fraiche noch einmal aufkochen lassen, nachschmecken.

Schritt5

Die Honig - Schinken chips.

Schritt6

Die Schinkenscheiben von beiden Seiten in einer Stielpfanne anbraten, mit Honig bestreichen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Die Suppe in vorgewärmten Tellern oder Suppentassen portionieren und die Schinken chips obenauf geben.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** Kartoffelsuppe, schinken chips

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/cremige-pastinaken-kartoffelsuppe-mit-honig-schinken-chips/>