

# Pastinakensuppe mit karamellisierter Birne

Cremige Suppe mit feiner Orangen-Note und Birne als Vorspeise

6 - 8 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Pastinakensuppe:

2 Schalotten  
500 g Porree (Lauch)  
200 g Möhren  
800 g Pastinaken  
2 EL Speiseöl, z. B. Rapsöl  
100 ml Weißwein  
750 ml Gemüsefond  
350 ml Orangensaft  
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche  
Gartenkräuter  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

### Karamellierte Birne:

250 g Birnen  
1 EL Puderzucker

### Zum Bestreuen:

1 Bund Schnittlauch

## 1 Vorbereiten:

Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Porree waschen und in Ringe schneiden. Möhren sowie Pastinaken schälen und in Scheiben schneiden.

## 2 Pastinakensuppe:

Öl in einem großen Topf erhitzen. Gemüse hinzufügen und andünsten. Mit Weißwein ablöschen und aufkochen, dann mit dem Fond auffüllen und etwa 20 Min. mit Deckel bei mittlerer Hitze kochen.

## 3 Orangensaft zur Suppe geben und aufkochen. Dann pürieren, evtl. passieren. Crème fraîche Kräuter unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**4** Karamellierte Birne:

Kurz vor dem Servieren Birnen schälen und in kleine Spalten schneiden. Puderzucker in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Birnenspalten hinzufügen und etwa 1 Min. karamellisieren.

**5** Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in Röllchen schneiden. Die Suppe mit den karamellisierten Birnenspalten und dem Schnittlauch anrichten.