

Pastinakensuppe mit Ingwer und Garnelen

Zubereitungszeit:

ca. 70 Minuten

Zutaten für 4 Personen

1,33 TL Olivenöl
ca. ½ Zwiebel, fein gehackt
ca. ½ Porreestange in Ringen
1 Karotte in Scheiben
533g Pastinaken in Scheiben
2,6 EL Ingwer frisch gerieben (Vorsicht)
1 Knoblauchzehe fein gehackt
½ Orange davon die abgeriebene Schale
0,33 Liter Gemüsebrühe
150 ml Orangensaft (evtl. etwas weniger)
Salz
Pfeffer
Garnelen TK oder Frisch
1 Zitrone

Zubereitung:

Das Öl bei mittlerer Hitze in einem großen Topf erwärmen.
Darin Zwiebel und Porree etwa 5 min andünsten.

Karotten, Pastinaken, Ingwer, Knoblauch, Orangenschale und Brühe zugeben.
Kurz aufkochen, bei reduzierter Hitze und geschlossenem Deckel ca. 40 min köcheln.
Gelegentlich umrühren.

Suppe etwas abkühlen lassen, dann mit dem Pürierstab glatt pürieren.
Danach den Orangensaft einrühren.
Ist die Suppe zu dickflüssig, weiter Saft oder Brühe zugeben.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bei geringer Hitze ca. 10 min köcheln lassen.

Garnelen in Olivenöl anbraten, evtl. mit Weißwein ablöschen,
mit Salz, Pfeffer, Paprika und Zitronensaft würzen.

Auf vorgewärmte Teller servieren!



Weinempfehlung:

Riesling

Kochabend:

3. Feb, 2016 / Diesel