

Pastinakensuppe mit Pfannenbrot

(für 4-6 Personen)

Pastinakensuppe

2		Zwiebeln
2	EL	Öl
400	g	Pastinaken
200	g	Kartoffeln
2		Karotten
800	ml	Brühe
200	ml	Sahne

Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Kräuter

Zubereitung:

Die Zwiebeln, Pastinaken, Kartoffeln und Karotten schälen und in Würfel schneiden. Alles in Öl andünsten. Anschließend das Gemüse mit 800 ml Gemüsebrühe ablöschen und 20 Minuten köcheln lassen. Nun das Gemüse pürieren. Jetzt die Sahne hinzugeben und mit Gewürzen (Salz, Pfeffer, Muskatnuss) und Kräutern verfeinern.

Pfannenbrot

150	g	Mehl
150	g	Naturjoghurt
½	TL	Backpulver
etwas		Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten verkneten und in Teiglinge teilen. Diese nun zu kleinen Fladen formen. Nun die Fladen in einer Pfanne ohne Fett von beiden Seiten backen.

Anschließend das Pfannenbrot auf einem Rost auskühlen lassen.



Die geformten Teigfladen.