

## Indische Pastinakensuppe

Zutaten		Zubereitung
1 kleine 1 2 30 g	Zwiebel (80 g) Knoblauchzehe Pastinaken (500 g) Butter	Zwiebel und Knoblauchzehe schälen, würfeln. Pastinaken waschen, schälen und würfeln. Butter zerlassen. Zwiebeln, Knoblauch und Pastinakenwürfel darin glasig dünsten.
1 EL 30 g	Curry Mehl	Curry und Mehl darüber stäuben und hellgelb rösten.
1 l etwas	Gemüsebrühe Zitronensaft	Mit Gemüsebrühe aufgießen. <b>15 Minuten</b> bei mäßiger Hitze garen. Pürieren und mit Zitronensaft abschmecken.
1 kleiner	Apfel (100 g)	Apfel waschen, entkernen, mit Schale in feine Streifen schneiden oder grob raspeln und kurz in der Suppe ziehen lassen.
100 ml 1 Bund	Sahne Schnittlauch	Mit Sahne verfeinern. Mit Schnittlauchröllchen bestreuen.



EZ Karlsruhe, Pia Hofheinz