

Pastinakensuppe mit Zimt-Croûtons



Zutaten

Anzahl Personen 10

Suppe

3 $\frac{3}{4}$ EL Olivenöl
2 $\frac{1}{2}$ Zwiebel, grob gehackt
1250 g Pastinaken, in ca. 2 cm grossen Stücken
5 Zweiglein Thymian, Blättchen abgezupft
2,25 L Gemüsebouillon
2 $\frac{1}{2}$ dl Rahm
Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Croûtons

2 $\frac{1}{2}$ EL Olivenöl
150 g Ruchbrot, in Würfeli
7 $\frac{1}{2}$ Zweiglein Thymian, Blättchen abgezupft
2 $\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe, gepresst
 $\frac{2}{3}$ TL Zimt
2 $\frac{1}{2}$ Prise Salz

Anrichten

Wenig Zimt

Und so wird's gemacht:

Suppe

Öl in einer Pfanne erwärmen. Zwiebel begeben, ca. 2 Min. andämpfen. Pastinaken und Thymian begeben, ca. 4 Min. mitdämpfen. Bouillon dazugiessen, aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 25 Min. weich köcheln. Suppe pürieren, Rahm darunterühren, heiss werden lassen, würzen.

Croûtons

Öl in einer Bratpfanne erwärmen. Brotwürfel, Thymian, Knoblauch und Zimt begeben, ca. 4 Min. goldgelb rösten, salzen.

Anrichten

Suppe anrichten, Croûtons darauf verteilen, Zimt darüberstreuen.