



Pastinaken – Apfel-Suppe mit Croûtons

Das brauchst du dafür:

- 200 g Baguette
- 100 g Haselnüsse
- 50 g Griechisches Olivenöl
- Pfeffer Salz Mix
- 1 Zwiebel
- 1 TL Knoblauchchips
- 400 g Kartoffeln
- 300 g Pastinaken
- 1 säuerlicher Apfel
- 700 g Wasser
- 200 g Kochsahne (15 % Fett)
- 1 EL Feines Süppchen
- 1 Prise Steak Pfeffer
- Nach Belieben Pastinaken Scheiben für die Deko

So wird's gemacht:

- Backofen auf **180 °C (160 °C Umluft)** vorheizen.
- Brot grob würfeln.
- Das Brot , 30 g Öl und Nüsse in TM für 15 Sek. I Stufe 5 zerkleinern.
- Auf dem großem Ofenzauberer plus verteilen, würzen mit Pfeffer Salz Mix und für 15-20 Min. goldbraun rösten - abkühlen lassen.
- Inzwischen Zwiebeln und Knoblauch abziehen , vierteln und im Mixtopf 3 Sek. I Stufe 5 zerkleinern. Alles Herunterschieben und anschließend 20 g Olivenöl zugeben und 3 Min. 100 °C I Stufe 1 kochen.
- Kartoffeln und Pastinake putzen, schälen, Apfel waschen, vierteln und entkernen.
- Alles in grobe Stücke in den Mixtopf geben 10 Sek. I Stufe 5 zerkleinern. Mit einem Spatel alles nach unten schieben.
- Wasser, Sahne, Feines Süppchen Salz und Steak Pfeffer zugeben und 25 Min. I 100 °C I Stufe 1 kochen.
- Suppe 30 Sek. I Stufe 10 *aufsteigend* pürieren, abschmecken , auf Schalen aufteilen. Mit Pastinaken Scheiben und Croûtons servieren