



# Cremige Pastinaken-Kartoffelsuppe mit Honig-Schinken chips

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Die etwas andere Kartoffelsuppe mit Pastinaken, einfache, schnelle und leckere Alltagsküche

## Zutaten

- 300 g Pastinaken, in groben Würfeln
- 150 g Kartoffeln, in groben Würfeln
- 2 Zwiebeln, grob gewürfelt
- 2 Stangen weißer Porrée, grob gewürfelt
- ¾ l Fleisch - oder Gemüsebrühe, selber gezogen oder aus dem Supermarkt
- ½ Becher Crème fraiche
- 2 El Rapsöl
- Etwas Knoblauchsatz, gemahlener Pfeffer
- 2 große Scheiben Knochenschinken
- Etwas Honig

## Zubereitungsart

### Schritt1

### Schritt2

Der Ansatz:

### Schritt3

Zunächst die Zwiebeln und den Porrée in etwas Rapsöl glasig andünsten und die Pastinaken - und Kartoffelwürfel dazu geben. Etwas zusammen schwitzen lassen, salzen und pfeffern und mit der Brühe aufgießen.

#### **Schritt4**

Ca. 30 min. „köcheln“ lassen, danach mit dem Stabmixer pürieren und mit Crème fraiche noch einmal aufkochen lassen, nachschmecken.

#### **Schritt5**

Die Honig - Schinkenchips.

#### **Schritt6**

Die Schinkenscheiben von beiden Seiten in einer Stielpfanne anbraten, mit Honig bestreichen und in mundgerechte Stücke schneiden.

#### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt8**

Die Suppe in vorgewärmten Tellern oder Suppentassen portionieren und die Schinkenchips obenauf geben.

**Rezeptart:** Kartoffelgerichte **Tags:** Kartoffelsuppe, schinkenchips

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/cremige-pastinaken-kartoffelsuppe-mit-honig-schinkenchips/>