

Pastinaken-Cremesuppe mit Spinatschaum und frittiertem Spinat

Für vier Personen:

750 g Pastinaken	2 EL Wermut oder Weißwein
300 g Kartoffeln	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
1 mittelgroße Zwiebel	100 g Crème légère (15 % Fett)
20 g Butter	2 EL Schnittlauchröllchen
1 l Gemüsebrühe	

- die Pastinaken und die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden
- die Butter in einem Topf zerlassen
- die Zwiebeln andünsten
- die Pastinaken- und die Kartoffelwürfel dazugeben
- mit Wermut oder Weißwein ablöschen
- die Gemüsebrühe dazugießen und ca. 15 Minuten weichkochen
- danach alles pürieren und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Crème légère abschmecken
- zum Servieren mit Schnittlauchröllchen bestreuen

Spinatschaum

1 Handvoll Blattspinat (frisch)
½ Becher Sahne
Salz, Pfeffer

- den Spinat (nur die Blätter) putzen und in der Sahne ganz kurz blanchieren
- würzen, aufmixen und leicht einköcheln lassen, bis ein leicht sämiger Schaum entsteht