



Pastinaken- Cremesuppe mit Amaretto-Crumble

Zutaten

- 20 g Amarettini
- 1 EL Mandeln, gehackt
- 15 g Butter
- 600 g Pastinaken
- 40 g Schalotten
- 400 g Orangen
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 1 TL brauner Zucker
- 800 ml Wasser
- 4 TL MAGGI Bio Gemüse Bouillon
- 4 Slightly leveled tablespoons HERTA Breakfast Bacon
- 50 ml Schlagsahne
- etwas Chilipulver
- 1 Stängel Petersilie, glatt

Zubereitung

1. Für den Amaretto-Crumble: Amarettini in einem Mörser zerstoßen. Mit Mandeln mischen. In einer kleinen Pfanne Butter heiß werden lassen. Die Amarettini-Mischung darin unter Rühren 1 bis 2 Min. braten, bis die Masse schön krümelig ist. Dann zur Seite stellen.
2. Pastinaken waschen, schälen und in Stücke schneiden. Schalotten schälen und in Würfel schneiden. Orangen auspressen (es sollte ca. 200 ml Saft ergeben).
3. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Pastinaken und Schalotten darin andünsten. Zucker darüber streuen und kurz mitbraten. Orangensaft und Wasser zugießen. MAGGI Ideen vom Wochenmarkt, Gemüse Bouillon darin auflösen. Zugedeckt ca. 10 Min. kochen, bis die Pastinaken weich sind. Mit dem Stabmixer pürieren.
4. HERTA Breakfast Bacon in dünne Streifen schneiden und in einer kleinen Pfanne ohne Fett knusprig braten. Sahne halbsteif schlagen. Die Suppe in Suppentassen füllen. Jeweils einen Klecks Sahne darauf geben und mit Amaretto-Crumble, Speck, Chilipulver und Petersilie garniert servieren. Dazu passt knuspriges Baguette.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	21 g
Energie	232 kcal
Fett	14 g
Protein	5 g

🕒 30 Minuten

⊕ 6 Portionen