



# KARTOFFEL-PASTINAKEN-SUPPE



Für 4 Personen

## ZUTATEN

### für die Suppe:

100 g geräucherter Bauchspeck  
600 g Kartoffeln  
400 g Pastinaken  
2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
30 g Butter  
1 TL Koriandersamen  
1,2 l Gemüsebrühe  
2 Lorbeerblätter  
¼ TL Kreuzkümmel  
Salz  
frisch gemahlener,  
schwarzer Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Speck grob würfeln. Kartoffeln, Pastinaken, Zwiebeln und Knoblauch schälen und ebenfalls grob würfeln.

Butter in einem großen Topf zerlassen. Speck darin knusprig anbraten. Speckstücke aus dem Topf nehmen und beiseitestellen.

Koriandersamen, Zwiebeln und Knoblauch in den Topf geben und im heißen Fett einige Minuten anrösten. Kartoffeln und Pastinaken dazugeben, kurz anbraten und mit der Brühe ablöschen. Lorbeerblätter dazugeben, kurz aufkochen und die Suppe zugedeckt 15-20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist.

Lorbeerblätter entfernen, Suppe im Mixer oder mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer abschmecken. Speck in kleinere Stücke schneiden und zur Suppe geben.



## KARTOFFEL-PASTINAKEN-SUPPE

### ZUTATEN

#### für die Gremolata:

2 EL Mandelblättchen

1/2 Bund Koriander

1 Knoblauchzehe

Schalenabrieb von 1/2 Bio-Orange

1/2 TL Honig

4 EL Granatapfelkerne

2 EL Olivenöl

Salz

frisch gemahlener,  
schwarzer Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Mandelblättchen in einer Pfanne goldbraun rösten. Koriander waschen, trockenschütteln und fein hacken. Knoblauch schälen und ebenfalls fein hacken.

Koriander, Knoblauch, Orangenabrieb, Honig und Granatapfelkerne in einer kleinen Schüssel vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Suppe in tiefen Tellern oder Schalen anrichten.

Mit der Granatapfel-Gremolata und den Mandelblättchen garnieren.