

PASTINAKENSUPPE MIT KRÄUTER-NOCKERLN.

🕒 **35 Min.** 🍴 **mittel**

Zubereitungszeit Aufwand
+ 20 Min. Wartezeit

Zutaten für: 4 Portionen

Für die Suppe:

2 Zwiebeln
500 g Pastinaken
100 g Kartoffeln, mehlig kochend
2 EL Rapsöl
100 ml Weißwein
1 l Naturgut Bio Gemüsebrühe
200 ml Schlagsahne
etwas Salz
etwas Pfeffer

Für die Nockerln:

3-4 Stängel Petersilie
5 Halme Schnittlauch
20 g Butter
2 Eier (Gr. M)
etwas Salz
160 g Naturgut Bio Mehl
2 EL Milch

Zubereitung:

- 1** Zwiebeln, Pastinaken und Kartoffeln schälen, alles grob würfeln. Öl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebeln und Pastinaken darin scharf anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Brühe zugeießen und alles ca. 30 Min. köcheln lassen.
- 2** Inzwischen Kräuter waschen, trocken schütteln, fein hacken und mit weicher Butter und Eiern vermengen. Mit Salz würzen. Dann Mehl und Milch unterkneten. Abgedeckt ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
- 3** Die Suppe pürieren und durch ein Sieb passieren. Die Sahne zugeben, nochmals aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4** Mit zwei Teelöffeln Nockerln aus der Nockerlmasse formen und in die köchelnde Suppe geben. Ca. 4 Min. leicht darin ziehen lassen. Suppe nach Belieben mit Pfeffer und frischen Kräutern bestreut servieren.