

## Pastinakensuppe mit Brotchips

### Zutaten

- 1 große Zwiebel
- 3 mittelgroße Pastinaken
- 2 mittelgroße Kartoffeln
- 1,5 l Gemüse- oder Geflügelbrühe
- Salz, Pfeffer, Muskat
- etwas Sahne zum Verfeinern
- 1 EL Öl zum Andünsten

### Brotchips

- 2 Brötchen oder ein paar Baguettescheiben
- Gewürze und Kräuter nach Belieben



## Zubereitung

### Suppe

1. Zwiebeln schälen und klein schneiden.
2. Kartoffeln und Pastinaken waschen, schälen und würfeln.
3. Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln darin andünsten. Kartoffel- und Pastinakenwürfel hinzufügen und mit Brühe angießen.
4. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und weich kochen.
5. Die Gemüsesuppe fein pürieren, bei Bedarf nochmal abschmecken und mit Sahne verfeinern.

### Brotchips

1. Die Brötchen oder das Baguette in sehr dünne Scheiben schneiden und auf einem Blech mit Backpapier verteilen.
2. Im Backofen bei ca. 160°C Grad Umluft ca. 20 Min rösten.
3. Wer möchte kann die Scheiben vor dem Backen mit etwas Olivenöl einpinseln und mit Salz/Kräutern bestreuen.

### Tipp

Die Brotchips lassen sich super Vorbereiten. Am besten einfach eine größere Menge machen, die kann man nämlich auch super snacken. Im Endeffekt bleibt die Wahl des Brotes/der Brötchen euch überlassen. Die Brotchips kann man mit jeder Brotsorte machen.