

Pastinakensuppe mit Gorgonzola

819

Typ: Suppe

Quelle:

Bemerkungen: Nov 21: Der geschmolzene Gorgonzola macht sich in der Suppe sehr gut.

Zutaten: Für 4 Portionen

1 Zwiebel
50 g Sellerie
500 g Pastinaken
1 Birne
2 EL Olivenöl
1 L Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer
1 EL Zitronensaft
¼ Radicchio
100 g Gorgonzola
½TL Piment d'Espelette

Rezept:

1. Die Zwiebel schälen. Sellerie, Pastinaken und Birne (Kerngehäuse entfernen) schälen. Alles grob klein schneiden.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen, alles darin andünsten. Die Gemüsebrühe angießen, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 25 Minuten bei milder Hitze köcheln.
3. Suppe fein pürieren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Radicchio in Streifen schneiden, waschen, abtropfen lassen. Den Gorgonzola in kleine Würfel schneiden.
4. Die Suppe auf Schüsseln verteilen, mit Gorgonzola und Radicchio toppen, mit Piment d'Espelette bestäubt servieren.