



Rezept von **Anita1406**
am 28.01.2012

Pastinaken-Macchiato mit Garnelenspieß

Menüart: Vorspeise, Suppe
Zubereitungsart: Dünsten, Kochen

Schwierigkeitsgrad: **gelingt leicht**
Zeitaufwand: **bis 40 Min.**
Stichworte: **Pastinaken Suppe sahnig**

Zutaten für 4 Portionen

für Suppe

250 g Pastinake oder Petersilienwurzel
1 Stück Schalotte
1 Stück KARTOFFEL
200 ml Sahne
300 ml Gemüsebrühe
1 Esslöffel Butter
2 Prisen Salz und Muskat

für Garnelenspieße

12 Stück kleine Garnelen
1 Stück Knoblauchzehe
Prisen Salz, Pfeffer, Chiliflocken
4 Stück Schaschlikspieße aus Holz

Zubereitung

Pastinaken und Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Schalotte schälen und in kleine Würfel schneiden.

In einem Topf mit Butter das Gemüse anschwitzen und ca. 5 Minuten dünsten, mit Gemüsebrühe ablöschen, Sahne dazugeben und bei geringer Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss die Suppe fein pürieren und durch ein Sieb gießen.

Die Suppe nochmal kurz aufkochen lassen, und mit Butter, Salz, Zucker und Muskat abschmecken.

Wie hat's geschmeckt?

Bewerten Sie das Rezept anschließend auf <http://www.rezeptwiese.de> und/oder schreiben Sie einen Kommentar!

Die Suppe in Gläser füllen und einen Esslöffel aufgeschäumte Milch auf die Suppe geben.

Jeweils 3 Garnelen auf einen Schaschlikspieß stecken.

Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen.

Knoblauchzehe abschälen und klein hacken.

Spieße in etwas Olivenöl braten.

Den Spieß auf das Glas oben auf legen.