KIKKOMAN

Cremige Pastinaken-Apfelsuppe

Gesamtzeit **45 Min.**

ZUTATEN

4 Portion(en)

300 g	Kartoffeln
150 g	Pastinaken
2	Äpfel
2	Schalotten
2	Zwiebeln
1	Butter
1 l	Gemüsebrühe
2	Mettwürstchen
1 EL	Speiseöl
5 EL	Kikkoman natürlich gebraute süße Sojasauce
1 Prise	Pfeffer
3	Majoranblättchen

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Kartoffeln und Pastinaken schälen und waschen.

Schritt 2

Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, Äpfel, Kartoffeln und Pastinaken in Würfel schneiden.

Schritt 3

Schalotten und Zwiebeln abziehen, Schalotten würfeln und Zwiebeln in Ringe schneiden.

Schritt 4

Butter erhitzen, Kartoffeln, Pastinaken, Äpfel und Schalotten dazugeben und andünsten. Brühe angießen, aufkochen und abgedeckt ca. 20 Minuten garen.

Schritt 5

Mettwürstchen in Scheiben schneiden und mit den Zwiebelringen in Öl braten.

Schritt 6

Suppe pürieren, mit Crème fraîche verfeinern und mit Soja-Würzsauce Süß, Pfeffer und Majoran abschmecken.

Schritt 7

Suppe in Tassen oder Teller füllen und mit dem Topping aus Mettwurst und Zwiebelringen

servieren.