



Pastinaken-Maronen-Suppe mit Bacon

30 – 40 Minuten • 556 kcal • Tag 5 kochen

301



Bacon (Streifen)



Pastinake



Maronen



mehlig. Kartoffeln



Milch



grüne Kresse



Gemüsebrühe



Zitrone, gewachst



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Butter*, Wasser*, Salz*, Pfeffer*

Kochutensilien

1 großen Topf mit Deckel, 1 große Pfanne, 1 Gemüseschäler, 1 hohes Rührgefäß, 1 Pürierstab und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 Personen

	2P
Bacon (Streifen)	80 g
Pastinake DE	1
Maronen 2)	200 g
mehligk. Kartoffeln	2
Milch 7)	200 ml
grüne Kresse	20 g
Gemüsebrühe 10)	12 g
Zitrone, gewachst ZA ES AR	1

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 730 g)
Brennwert	320 kJ/77 kcal	2326 kJ/556 kcal
Fett	3,08 g	22,35 g
– davon ges. Fettsäuren	1,49 g	10,83 g
Kohlenhydrate	9,34 g	67,89 g
– davon Zucker	2,33 g	16,91 g
Eiweiß	2,06 g	14,96 g
Salz	0,553 g	4,017 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: 2) Schalenfrüchte **7)** Milch (einschließlich Laktose) **10)** Sellerie

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: DE: Deutschland **ZA:** Südafrika **ES:** Spanien **AR:** Argentinien



Gemüse vorbereiten

Erhitze 550 ml **Wasser** im Wasserkocher.

Kartoffeln und **Pastinake** schälen und in ca. 2 cm Würfel schneiden.

Maronen grob zerkleinern.

Heißes **Wasser*** und **Gemüsebrühe** vermischen.



Gemüse anschwitzen

In einem großen Topf 1 EL **Butter*** erwärmen, die Hälfte der gehackten **Maronen** sowie **Kartoffel-** und **Pastinakenwürfel** darin 1 – 2 Min. anschwitzen.

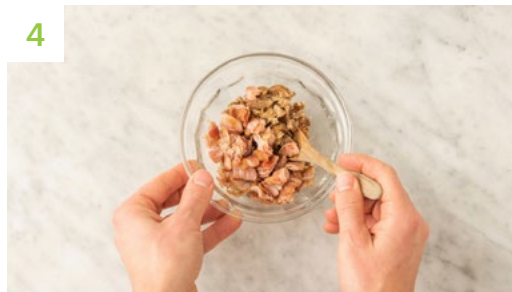
Anschließend mit **Gemüsebrühe** ablöschen und bei geschlossenem Deckel ca. 12 – 14 Min. weiterköcheln lassen, bis das **Gemüse** weich ist.



Währenddessen

Kresse vom Wurzelballen abschneiden.

Zitrone vierteln.



Bacon anbraten

In einer großen Pfanne den **Bacon** ohne Fettzugabe für 4 – 6 Min. anbraten, bis dieser knusprig ist. **Bacon** ohne das ausgetretene Fett in eine kleine Schüssel umfüllen und die restlichen **Maronen** mit dem **Bacon** vermengen.



Suppe pürieren

Nach der Kochzeit **Milch** zum **Gemüse** zufügen und **Suppe** mit einem Pürierstab cremig pürieren.

Anschließend mit dem **Saft** einer **Zitronenspalte**, **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Die restlichen **Zitronenspalten** benötigst Du nicht mehr.



Anrichten

Pastinaken-Maronen-Suppe auf tiefe Teller verteilen, mit **Maronen-Bacon-Mix** und **Kresse** bestreuen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

