

# SÜßKARTOFFEL-PASTINAKEN-SUPPE

Zeitaufwand: ca. 35 Minuten min | Schwierigkeitsgrad: mittel

Für's Erste Schalotten, Kartoffeln und Pastinaken schälen und würfeln. Dann lassen Sie Butter in einem Topf schmelzen und dünsten die Schalotten darin glasig an. Anschließend die Kartoffeln und Pastinaken zugeben, mit Wein und Brühe ablöschen, aufkochen lassen und bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit mit Zucker und 2 EL Wasser die Walnüsse in einer Pfanne karamellisieren bis sie goldbraun sind. Diese dann zum Abkühlen auf ein Stück Backpapier verteilen. In derselben Pfanne den Speck unter gelegentlichem Wenden knusprig braten und dann auch den Honig kurz unterrühren. Nach 20 Minuten geben Sie das Walnuss-Öl in den Topf und pürieren alles zu einer feinen Suppe. Sahne, saure Sahne und Schnittlauch-Röllchen einrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Sie dürfen anrichten: Die Suppe in tiefe Teller portionieren, mit Speck und karamellisierten Nüssen verfeinern und mit Schnittlauch garnieren.



## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

Schalotten	2
Süßkartoffel	350 g
Kartoffeln	200 g
Pastinaken	200 g
Wajos Walnuss Feinschmecker-Öl	2 EL
Weißwein	50 ml
Gemüsebrühe	50 ml
Walnusskerne	30 g
Zucker	1 EL
Speckstreifen, in Würfel geschnitten	200 g
Honig	1 TL
Schlagsahne	100 g
saure Sahne	100 g
Schnittlauch	0.5 Bund
Muskatnuss, gerieben	
Butter	
Salz	
Pfeffer	
Backpapier	

## REZEPT DETAILS:

Saison	Herbst
Gang	Vorspeise, Hauptspeise, Kleine Gerichte

**Wajos**

DIE GENUSSMANUFAKTUR

Speiseart	Suppen
Anlass	Festlich
Küchenstil	deutsch

---

#### VERWENDETE WAJOS PRODUKTE



##### WALNUSS FEINSCHMECKER-ÖL

Ob im alltäglichen Gebrauch oder für delikate Dinnerpartys ist dieses erlesene Öl ein echter Geheimitipp. Es verfeinert Salate, Desserts und andere kalte Speisen mit einem harmonischen Nussgeschmack und edlen Röstaromen. Außerdem schmeckt das Walnuss Feinschmecker-Öl hervorragend auf Tapas, Nudeln und geröstetem Brot!

**Wajos**

DIE GENUSSMANUFAKTUR