

## Pastinakensuppe mit Randenchips



### Pastinakensuppe

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Rezept von  
Betty Bossi.

*Betty Bossi*

- 1 EL Olivenöl**
- 2 Schalotten**, in Streifen
- 400 g Pastinaken**, in Würfeln
- 2 Birnen**, in Stücken
- 1 roter Chili**, entkernt, in Ringen
- 7 dl Gemüsebouillon**
- 2 dl Dessert Extrafin** (Sauermilch)
- Salz, Pfeffer**, nach Bedarf
- 1 EL Schnittlauch**, fein geschnitten

1. Öl in einer Pfanne warm werden lassen. Schalotten, Pastinaken, Birnen und Chili ca. 2 Min. andämpfen. Bouillon dazugießen, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. weich kochen. Suppe pürieren, Sauermilch daruntererrühren, würzen. Suppe anrichten, Schnittlauch darauf verteilen.

## Randenchips

**Vor- und zubereiten:** ca. 25 Min.

**Backen:** ca. 50 Min.

**2 rohe Randen (ca. 300 g)**, in ca. 1 mm dicken Scheiben gehobelt  
**½ TL Fleur de Sel**

1. **Backen:** ca. 50 Min. in der Mitte des auf 150 Grad vorgeheizten Ofens, dabei die Chips 3-mal wenden, herausnehmen, salzen. Chips zu der Suppe servieren.

**Betty Bossi Tipp:** Statt Pastinaken, Sellerie oder Rübli verwenden.

**Miele Tipp:** Randenchips in der Wärmeschublade auf höchster Stufe ca. 12 Std. dörren.

Möchtest Du noch weitere leckere Gerichte aus der #SharedKitchen nachkochen, dann besuche unsere Website: [lovetoshare.ch](http://lovetoshare.ch)