

Pastinakensuppe mit Ingwer



2 Tl. Olivenöl	in einem großen Topf erwärmen.
1 Zwiebel	Darin fein gehackt und
1 St. Porree	in Ringe geschnitten kurz andünsten.
2 Möhren	Dann in Scheiben geschnitten,
800 g Pastinaken	in Scheiben geschnitten,
4 El. Ingwer	frisch gerieben,
2 Knoblauchzehen	fein gehackt,
1 Orange	davon die abgeriebene Schale zugeben und mit
½ l Gemüsebrühe	und
250 ml Orangensaft	ablöschen, mit geschlossenem Deckel ca. 40 Min. köcheln. Gelegentlich umrühren. Suppe etwas abkühlen lassen und pürieren.
Salz & Pfeffer	Mit abschmecken und weitere 10 Min. köcheln lassen.
2 St. Frühlingszwiebeln	in feine Ringe schneiden und die Suppe damit garnieren.