



PASTINAKEN-MARONEN-SUPPE

mit Kresse und knusprigem Bacon

ADD-ON



Kartoffeln



Pastinake



Maronen



Milch



Grüne Kresse



Gemüsebrühe



Zitrone



Bacon (Würfel)

35 Minuten

Stufe 1

Tag 1-5 kochen

Wasche **Obst** und **Gemüse** ab.
Zum Kochen benötigst Du **1 große Pfanne**, **1 großen Topf**, **1 Pürierstab** und **1 kleine Schüssel**.



1 GEMÜSE VORBEREITEN

Erhitze **600 ml** [900 ml|1200 ml] Wasser im **Wasserkocher**.

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

Maronen grob zerkleinern.

Mit 550 ml heißem **Wasser*** und der mitgelieferten **Gemüsebrühe** eine **Brühe** vorbereiten.



2 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.



3 WÄHRENDDESSEN

Kresse vom Wurzelballen abschneiden. **Zitrone** vierteln.



4 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.



5 SUPPE PÜRIEREN

Nach der Kochzeit **Milch** zufügen und **Suppe** mit einem Pürierstab cremig pürieren. Anschließend mit **Saft** einer **Zitronenspalte**, **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. Die restlichen **Zitronenspalten** benötigst Du nicht mehr.



6 ANRICHTEN

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

Guten Appetit!

2 PERSONEN ZUTATEN

	2P
Kartoffeln	2
Pastinake NL PT	1
Maronen 7)	100 g
Gemüsebrühe 3) 4)	12 g
Grüne Kresse	20 g
Zitrone ES	1
Bacon (Würfel)	50 g
Milch 5)	200 ml
Wasser* für Schritt 1	550 ml
Butter* 5) für Schritt 2	1 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack

* Gut, im Haus zu haben.

🍷 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. 750 g)
Brennwert	259 kJ/62 kcal	1.920 kJ/459 kcal
Fett	2,58 g	19,11 g
– davon ges. Fettsäuren	1,30 g	9,64 g
Kohlenhydrate	7,42 g	54,92 g
– davon Zucker	2,04 g	15,07 g
Eiweiß	1,69 g	12,48 g
Salz	0,133 g	0,986 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

7) Schalenfrüchte

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

URSPRUNGLÄNDER

NL: Niederlande PT: Portugal ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

[f](#) [@](#) [▶](#) [p](#) #HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at