

## Yacon und Karotte – die perfekte Kombination

Zutaten für die Yacon Karottensuppe mit Kapuzinerkresse Pesto und Rohnen :

1 halbe Zwiebel

150 gr Urkarotte

100 gr Yaconwurzel

300 ml Wasser

1 TL Würzpaste

1 TL Salz

20 gr kalte Butter

Etwas Olivenöl

Kapuzinerkresse Pesto

Rote und weisse Rohnen

Kapuzinerkresse Blüte

Grundzutaten:



Karotte, Yaconwurzel, Zwiebel

Zwiebel in Olivenöl kurz andünsten, Karotten und Yaconwurzel dazugeben, mit dem Wasser aufgießen, mit der selbst hergestellten Würzpaste und dem Salz würzen und für 15 Minuten leicht köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Rohnen in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne leicht anbraten. Die Suppe mit dem Mixstab pürieren, die kalte Butter dazu geben, nochmals durchpürieren, in den Teller geben, mit den Rohnen und dem Kapuzinerkresse Pesto garnieren.

Dekoration:



Endprodukt:

Kombination von der Urkarotte mit der Yaconwurzel