

# Miso-Kartoffelsuppe mit Knusper-Hirse



## Zutaten für 2 Personen:

1 sehr große Pastinake  
1 sehr große Möhre  
4 große Kartoffeln  
Schnittlauch  
Petersilie  
1 EL Mandelmus  
Ca. 1 cm Shiro Miso  
Salz und Pfeffer

1 Tasse Goldhirse  
Gemüsebrühe

Passt gut dazu:  
Die Karamell-Mandeln  
von meinem Blog.

## Zubereitung:

Die Hirse in einem feinen Sieb mit heißem Wasser abspülen und dann in der doppelten Menge Gemüsebrühe ca. 20 Minuten nach Packungsanleitung weich kochen.

Das Gemüse in grobe Stücke schneiden und gerade so viel Gemüsebrühe zufügen, dass es gut bedeckt ist.

Alles ca. 20-25 Minuten kochen und dann cremig pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die leicht abgekühlte Hirse (geht auch mit Resten vom Vortag) in einer Pfanne kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Frische Petersilie unterheben und Pfanne vom Herd nehmen.

Das Mandelmus mit wenig Wasser cremig rühren und minimal verdünnen und dann unter die Suppe heben. Die Knusper-Hirse auf die Suppe geben und Schnittlauch darüber streuen.

Bevor du die Suppe in den Teller gibst, das Miso mit sehr wenig Wasser auflösen und in den leeren Teller geben. Nun die Suppe in den Teller füllen und einmal kurz umrühren. So verhinderst du, dass die wertvollen Inhaltsstoffe im Miso durch zu große Hitze zerstört werden.