Pastinakensuppe mit Rosmarinöl

¼ Bund Rosmarin grob schneiden. In einem Topf **¼ dl Olivenöl** erwärmen, Rosmarin zufügen und zugedeckt kurz ziehen lassen.
1 Hdv. Sonnenblumenkerne trocken rösten.
1 Schalotte und **1 Knoblauchzehe** grob und **300 g Pastinaken** in 2 cm grosse Würfel schneiden.
In einem weiteren Topf 1 EL des Rosmarinöls erwärmen. Schalotte und Knoblauch darin andämpfen. Pastinakenwürfel zugeben und mitdämpfen. **½ dl Noilly Prat** angiessen und fast vollständig einkochen. **5 dl Wasser** zugiessen, aufkochen und mit **Pfeffer aus der Mühle** bestreuen.
Zugedeckt in 20 Minuten weich köcheln und die Suppe fein pürieren. **1 dl sauren Halbrahm** und allenfalls noch etwas Wasser unterziehen und sanft erhitzen.
Die Suppe anrichten, mit Rosmarinöl beträufeln und mit den Sonnenblumenkernen bestreuen.