GABRIELA
FREITAG-ZIEGLER
Ernährung, Genuss, Gesundheit
Expertin für Kommunikation

Petersilienwurzelsuppe

(ergibt ca. 4 Portionen)

Zutaten

500 g Petersilienwurzeln

100 g Kartoffeln (am besten mehlig kochende)

1 mittelgroße Zwiebel

2 EL Rapsöl

800 ml Gemüsebrühe

200 ml Sahne

½ Bund glatte Petersilie

Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Petersilienwurzel und Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden.

Die Zwiebel schälen und würfeln. Im Rapsöl kurz glasig dünsten.

Das Gemüse dazu geben, mit Gemüsebrühe ablöschen und zum Kochen bringen. Zugedeckt ca. 20 bis 25 Minuten köcheln lassen bis Kartoffeln und Petersilienwurzel weich sind.

Petersilie waschen und trocken schütteln. Blätter abzupfen und zur Suppe geben. Die Sahne dazugeben.

Alles mit einem Pürierstab pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.