

Petersilienwurzel-Suppe

Die leicht süssliche Wurzel mit Pepp.



30 Min

Aktive Zeit



45 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

Mengenangaben

- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt **Saison**
- 1 EL **Bratbutter**
- 450g **Petersilienwurzeln, davon 50 g in feinen Scheiben, beiseitegelegt, Rest in Stücken**
- 100g **Knollensellerie, in Stücken** **Saison**
- 1 dl **trockener Weisswein**
- 7 dl **Gemüsebouillon**
- 2 EL **Noilly Prat**
- Salz, Pfeffer**
- 1 EL **Bratbutter**
- 2 EL **Crème fraîche**
- 2 EL **glattblättrige Petersilie, grob gehackt** **Saison**
- Pfeffer**

Und so wird's gemacht

1 von 1

ZUBEREITEN

Knoblauch in der heißen Bratbutter andämpfen. Petersilienwurzeln und Sellerie beigeben, mitdämpfen. Mit Wein und Bouillon ablöschen, ca. 20 Minuten weichköcheln. Suppe fein pürieren, Noilly Prat dazugeben, würzen, warm stellen. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen, beiseitegelegte Petersilienwurzeln knusprig braten. Suppe anrichten, mit einem Klacks Crème fraîche, gebratenen Petersilienwurzel und Petersilie garnieren. Pfeffer darüber streuen.

Dazu passt geröstetes Brot.