# Petersilien-Cremesuppe

Die Petersilien-Cemesuppe ist ein einfaches Rezept aus Omas Küche. Die aromatische Suppe schmeckt besonders in der kälteren Jahreszeit.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 250 g | Petersilienwurzeln |
| 200 g | Kartoffeln (mehlig kochend) |
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 20 g | Butter |
| 20 g | Weizenmehl (Type 405) |
| 375 ml | Milch |
| 375 ml | Gemüsebrühe |
| 1 Prise | Muskatnuss (gemahlen) |
| | Salz und Pfeffer |
| 0.5 Bündel | Petersilie |

## Zubereitung

1. Die Petersilienwurzeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden, die Zwiebel schälen und klein zerhacken.

2. Jetzt die Butter in einem Kochtopf schmelzen und die Zwiebeln dünsten. Das Mehl hinzugeben und die Milch unter Rühren hinzugießen, einige Minuten köcheln lassen. Die Petersilie und Kartoffeln hinzufügen, mit Gemüsebrühe aufgießen und aufkochen lassen. Etwa 15 Minuten auf mittlerer Hitze köcheln lassen, und mit einem Mixstab pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Abschließend mit fein gehackter Petersilie bestreuen und die **Petersilien-Cremesuppe** servieren.

## Tipp