

Petersilienwurzel-Suppe

Die Petersilienwurzel-Suppe ist eine einfache aber köstliche Suppe aus Omas Küche. Das Rezept ist bei der ganzen Familie beliebt.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
1 EL	Butter
500 g	Petersilienwurzeln
800 ml	Gemüsebrühe
200 ml	Schlagobers
	Salz
	Pfeffer (weißer)
1 Prise	Muskatnuss (gerieben)
1 Handvoll	Blattpetersilie (oder Schnittlauch gehackt)

Zubereitung

1. Für die **Petersilienwurzel-Suppe** die Zwiebel schälen und in Butter glasig anschwitzen lassen. Die geputzten und kleine geschnittenen Petersilienwurzeln hinzugeben. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Zirka 20 Minuten garen lassen bis die Petersilie weich ist.
2. Jetzt die Suppe mit einem Mixstab fein pürieren und das Schlagobes einrühren. Nochmals abschmecken, anrichten und mit gehackter Blattpetersilie oder Schnittlauch garnieren.

Tipp

Kalorienbewusste verwenden Sauerrahm anstelle von Schlagobers. Die Petersilienwurzel-Suppe mit

gerösteten Brotwürfeln bestreuen und servieren.