

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 Schlagobers 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.