

Grün-weiße Petersiliencremesuppe



Zutaten:

Für 6-8 Personen:

- 500 g Petersilienwurzeln
- 2 Kartoffeln
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, klein gewürfelt
- 1 Liter Gemüse- oder Geflügelfond
- 100 ml Sahne
- 100 ml Weißwein
- 25 g Butter
- 2 EL Öl
- Salz und Pfeffer
- Etwas Muskatnuss
- 1 EL Meerrettich
- 1 Bund Petersilie
- Zum Servieren: fein geschnittene Petersilie, etwas Kräuteröl



Zubereitung

Die Petersilienwurzeln und Kartoffeln schälen, würfeln und in einem Topf mit 2 EL Öl rührend 3 Minuten anrösten. Dann die Zwiebel- und Knoblauchwürfel hinzugeben und ebenfalls kurz anrösten.

Mit dem Weißwein ablöschen und 3 Minuten einkochen. Anschließend mit dem Gemüse- oder Geflügelfond auffüllen und den Deckel aufsetzen. 20 Minuten weichkochen und danach fein mixen.

Die Sahne, den Meerrettich und die Butter hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Den Bund Petersilie grob schneiden und mit ca. 250 ml der Suppe fein mixen.

Zum Anrichten die helle Suppe in tiefe Teller verteilen. Dann etwas von der grünen Petersiliensuppe darauf verteilen. Mit geschnittener Petersilie und Kräuteröl servieren.

Tipp: Dazu schmeckt nussiges Brot