

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Petersilienwurzel-Schaumsuppe

Zutaten: 300 g Petersilienwurzel, 1 Zwiebel, evtl. 1 Knobzehe, Butter, 800 ml Brühe, 100 ml Sahne, 1/2 Bund Petersilie

Zubereitung: Die Zwiebel und die Petersilienwurzel würfeln und in der Butter leicht anbraten, mit Brühe ablöschen (wer mag, tauscht 100 ml Brühe gegen Weißwein aus) und ca. 20 Min. leicht köcheln lassen. Die Sahne hinzugeben und die Suppe schaumig pürieren. Evtl. mit wenig Salz abschmecken.

Variante 1: Petersilie hacken und unterrühren.

Variante 2: 1/3 der Suppe mit der gehackten Petersilie nochmals pürieren. Weiße Suppe auf die Teller verteilen und die grüne Suppe jeweils in die Mitte geben.

Variante 3: schmeckt auch ohne Petersilie schon sehr lecker.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

www.gemuese-bringt.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)