

Petersilienwurzelsuppe

Eine köstliche Suppe, die der ganzen Familie geschmeckt hat, definitiv festmahлтаuglich ist – aber natürlich auch an ganz „normalen“ Tagen schmeckt.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

2 Schalotten

500 g Petersilienwurzel

250 g Kartoffel (mehligkochend)

1 EL neutrales Speiseöl

800 ml Gemüsebrühe (wir nehmen 400 ml Gemüsefond und 400 ml Wasser)

200 ml Schlagsahne

Salz

Pfeffer

Muskatnuss (gerne frisch gerieben)

für die Deko:

ein paar Blätter glatte Petersilie

Croutons

Zubereitung

1. Zuerst ist Schnippelarbeit angesagt. Schält 2 Schalotten und schneidet sie in feine Würfel. Schält 500 g Petersilienwurzel und 250 g Kartoffeln und schneidet sie ebenfalls in Würfel.
 2. Gebt 1 EL Öl in einen Topf und dünstet die Schalotten darin an. Dann gebt ihr die Petersilienwurzeln und die Kartoffeln dazu und röstet beides ebenfalls leicht an. Lasst das Gemüse dabei aber nicht zu braun werden. Dann gießt ihr das Ganze mit 800 ml Gemüsebrühe auf.
 3. Lasst das Gemüse jetzt ca. 20 Minuten köcheln.
 4. Anschließend gebt ihr 200 ml Sahne dazu und püriert das Ganze. Schmeckt die Suppe zum Schluss mit Salz, Pfeffer und (am besten frischer) geriebener Muskatnuss ab.
 5. Kurz vor dem Servieren zupft ihr ein paar Blätter glatte Petersilie ab, hackt sie fein und gebt sie zusammen mit den Croutons auf die Suppe. Ihr könnt Croutons fertig kaufen – ihr könnt aber natürlich auch ein paar Bratscheiben nehmen, sie fein würfeln und in Olivenöl knusprig braten. Eine gute Gelegenheit, um nicht mehr ganz frisches Brot zu verwerten.
-