



Rezeptidee der Woche

Original von: Woche 14 / 2017
Überarbeitet: Woche 16 / 2021

Wurzelpetersilien- Bärlauch Suppe

500g	Petersilienwurzeln
1	Gelbe Zwiebel
1 Bund	Bärlauch
1 Ltr	Gemüsebrühe
1 EL	Butter oder Olivenöl
2 TL	Speisestärke
300ml	Sahne, pflanzlich oder tierisch
$\frac{3}{4}$	Zitrone, Saft davon
	Kräutersalz, Pfeffer, Muskatnuss



Zubereitung für 4 Portionen:

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln.
Die Petersilienwurzeln schälen, waschen und klein würfeln. Den Bärlauch abbrausen und trocken schütteln. Einige Blätter in Streifen schneiden und beiseite legen. Die übrigen Blätter grob hacken.

Die Zwiebelwürfel in der zerlassenen Butter glasig dünsten. Die Petersilienwurzeln zufügen und 3 Minuten mitdünsten. Die Brühe auffüllen und ca. 10 Minuten köcheln.

Inzwischen den grob gehackten Bärlauch mit etwas Sahne in ein hohes Gefäß geben und fein pürieren. In unserem Fall haben wir eigenes fertiges Bärlauch Pesto vorrätig.



Die restliche Sahne zur Suppe geben. Die angerührte Stärke einrühren.
Die Petersilienwurzeln in der Suppe grob bis fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Muskatnuss würzen. Die Hälfte der Suppe in einen anderen Topf füllen.
Mit dem pürierten Bärlauch verrühren und noch mal abschmecken.
Jeweils 1 Kelle weiße und 1 Kelle grüne Suppe in einen tiefen Teller geben. Mit Bärlauchstreifen verzieren und sofort servieren. Dazu passt ein Dinkelvollkornbaguette