

Schaumsüppchen von der Petersilienwurzel

Wir haben bereits für Sie vorbereitet:

400g Petersilienwurzel, 1 Zwiebel und 1 Kartoffel schälen und in Würfel schneiden.

Jetzt nur noch:

Den Packungsinhalt in 2 Eßl. Butter anschwitzen. Mit etwas Weißwein ablöschen und 750ml Gemüsebrühe auffüllen, zusammen ca 20 min. zugedeckt köcheln lassen. Dann 150ml Sahne hinzugeben und alles gut schaumig pürieren.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Nach Belieben mit Sahneklecks oder Milchschaum und Krokant verfeinern.

Guten Appetit!