

Petersilienwurzelsuppe

Helle Gemüsecremesuppe raffiniert mit Petersilienschaum und Granatapfelkernen

etwa 8 Portionen

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

100 g Zwiebeln
500 g Petersilienwurzeln
2 EL Speiseöl, z. B. Rapsöl
1 l Brühe, z. B. Gemüsebrühe
200 g Schlagsahne
Salz
frisch geriebene Muskatnuss

Außerdem:

1 Bund glatte Petersilie
½ Granatapfel
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic
½ TL mittelscharfer Senf
Zitronensaft
Dr. Oetker Back- und Speisefarbe grün

1 Vorbereiten:

Zwiebeln abziehen und in Würfel schneiden. Petersilienwurzeln schälen und in Würfel schneiden.

2 Zubereiten:

Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebel- und Petersilienwurzelwürfel bei mittlerer Hitze darin dünsten. Brühe zugeben, aufkochen und bei mittlerer Hitze etwa 30 Min. mit Deckel gar kochen.

3 Inzwischen Petersilie waschen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen. Granatapfel in grobe Stücke teilen, die einzelnen Stücke in einen großen Gefrierbeutel geben und die Kerne lösen. Crème fraîche, Senf, Zitronensaft und die Petersilienblätter in einen Rührbecher geben und pürieren. Die Creme mit etwas Speisefarbe grün einfärben und durch ein Sieb streichen.

4 Sahne unter die Suppe rühren, dann pürieren und durch ein Sieb passieren. Die Suppe mit Salz und Muskat abschmecken und mit einem Klecks Petersilien-Creme, einigen Granatapfelkernen servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Zusätzlich können Sie die Suppe mit frittierten Petersilienwurzelchips servieren.

