

Petersilien-Bärlauch-Suppe

Kategorien: Suppe, Kräuter

Zutaten für: 4 Portionen

1		Zwiebel
2-3		Petersilienwurzeln (100 g)
1	Bund	Bärlauch
2-3	Essl.	Butter
600	ml	Gemüsebrühe (Instant)
300	Gramm	Schlagsahne
100	ml	Milch
		Salz und Pfeffer
1	Essl.	Zitronensaft

Anleitung:

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

2. Zwiebelwürfel in 1 EL heißer Butter glasig dünsten. Die Petersilienwurzeln zufügen und 3 Minuten mitdünsten. Mit Brühe und Sahne auffüllen und 10 Minuten köcheln lassen.

3. Inzwischen den grob gehackten Bärlauch mit der Milch in ein hohes Gefäß geben, pürieren.

4. Petersilienwurzeln in der Suppe pürieren. Mit Salz und Pfeffer und Zitronensaft würzen. Die Hälfte der Suppe in einen anderen Topf füllen. Mit dem pürierten Bärlauch verrühren und noch mal abschmecken.

5. Jeweils 1 Kelle weiße und grüne Suppe in einen tiefen Teller geben. Mit Bärlauchstreifen verzieren und sofort servieren.

Beilage: Toastbrot

: Zubereitungszeit: 15 Minuten
: Pro Portion: 335 kcal/1410 kJ

REZEPT-VARIANTE

Verfeinern Sie die Suppe mit gebratenen Scampi: Pro Person 2-3 küchenfertige, rohe Scampi oder Garnelen (tiefgekühlte Garnelen vorher auftauen lassen) in etwas Öl 1-2 Minuten braten. Dann in die Suppe geben und servieren.

Quelle:

meine Familie & ich
Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann