

Grüne Petersiliensuppe

Kategorien: Suppe, Creme, Gemüse, Vegetarisch

Zutaten für: 4 Portionen

500		Petersilienwurzeln
250		Knollensellerie
500		Kartoffeln
1		Zwiebel
2		Knoblauchzehen
2		Butter; oder Margarine
1 1/2		Gemüsebrühe
100	ml	Weißer Wermut; z.B. Martini Oder Cinzano Oder Apfelsaft
1		Lorbeerblatt
3	Bund	Glatte Petersilie
150		TK-Spinat (gehackt)
		Salz und Pfeffer
200		Schlagsahne

Anleitung:

Petersilienwurzeln, Sellerie und Kartoffeln schälen und kleinschneiden. Feingehackte Zwiebel und Knoblauch im heißen Fett glasig dünsten, Gemüse dazugeben und kurz mitdünsten. Brühe, Wermut und Lorbeerblatt dazugeben und aufkochen. Bei kleiner Hitze 15 Minuten im geschlossenen Topf kochen.

Inzwischen Petersilie abspülen, trockentupfen und die Blättchen hacken. Lorbeerblatt entfernen. Petersilie und aufgetauten Spinat in die Suppe geben. Mit dem Schneidstab des Handrührers fein pürieren. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schlagsahne halb steif schlagen und unter die Suppe rühren.

Dazu passt Vollkornbaguette.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*17.08.2015
von K.H.