

KARTOFFEL-PETERSILIENWURZEL-SUPPE



Zutaten:

für 4 Personen

- 800 g Kartoffeln, mehlig kochend
- 2 Petersilienwurzeln
- 1 Bund Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 750 ml Wasser
- 4 Eßl Instant-Gemüsebrühe
- 1 Zwiebel
- 2 Ei Öl
- 40 g Butter
- frisch geriebene Muskatnuss
- Salz & Pfeffer
- Croûtons aus Sauerteigbrot

Zubereitung:

Die Kartoffeln und die Petersilienwurzeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und klein hacken.

Einen Topf mit etwas Öl aufsetzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel andünsten. Die Petersilienwurzel dazugeben und etwas leicht anrösten lassen. Zum Schluss die Kartoffelwürfel hineingeben und mit dem Wasser ablöschen. Die Gemüse-Instant-Brühe hineingeben und die Suppe bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten leicht kochen lassen.

Den Bund Petersilie waschen und trocken schütteln. Anschließend die Petersilie klein schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter kurz anrösten. Mit Salz würzen.

Die Suppe in eine Küchenmaschine geben und durchmischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und die Suppe in heißen Tellern servieren. Sollte die Suppe zu dickflüssig sein kann sie noch mit etwas Wasser oder Sahne gestreckt werden.

Die gerösteten Sauerteigscroûtons auf die Suppe streuen.