



# Petersilienwurzelsuppe

**Zutaten:** 600 g Petersilienwurzel | 1 Kartoffel |  
1 EL Öl & 1 EL Butter | 1 Schalotte | 1 l Gemüsebrühe |  
Salz | Pfeffer | Muskat | 250 ml Sahne | 1 Bund  
Petersilie (kleingehackt) | Mandelblättchen

**Zubereitung:** Arbeitszeit ca. 25 Min.

1 EL Öl und 1 TL Butter erhitzen

1 Schalotte anbraten

600 g Petersilienwurzel und eine Kartoffel würfeln,  
dazugeben und mit anbraten

mit 1 l Gemüsebrühe angießen, alles weichkochen und dann  
pürieren

250 ml Sahne dazugeben und  
mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken

1 Bund Petersilie kleinhacken und untermischen

Mit gerösteten Mandelblättchen verfeinern



● **Tipp:**

Anstatt Petersilienwurzel können z.B. auch Gemüse wie:  
Brokkoli, Kohlrabi, Radieschenblätter oder Zucchini  
verwendet werden.

Bio-Gärtnerei Quecke

