

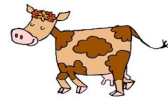
Erprobte, leckere Rezepte von unseren Kunde

Petersilienwurzelsuppe mit Walnuss-Butter

400 g Petersilienwurzeln
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
2 El Butter
Salz, Pfeffer
1 l Gemüsebrühe
100 ml Sahne

Einlage:

einige Walnusskerne
2 El Butter



- Petersilienwurzel schälen und würfeln
- Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden
- Butter in einem Topf erhitzen
- Zwiebeln und Knoblauch andünsten
- Petersilienwurzeln dazu - mitdünsten
- mit Salz, Pfeffer würzen, Brühe angießen - 15min. köcheln
- Suppe pürieren - Sahne untermixen - abschmecken
- Walnusskerne in Scheiben schneiden
- Butter erhitzen - diese darin anbraten
- Die Walnussbutter in die Suppe geben
- Sofort servieren

Viel Spaß, gutes Gelingen und guten Appetit