

Petersilienwurzelsüppchen

Zutaten | 2 Portionen

250 g	Petersilienwurzel
1	Zwiebel
1	Kartoffel
1 EL	Butterschmalz
1 Prise	Zucker
600 ml	heiße Gemüsebrühe
100 g	Speckwürfel
1 EL	Rapsöl
1 Bund	Schnittlauch
100 ml	Sahne
	Salz, Pfeffer
1 EL	Limettensaft

Zubereitungszeit: 30 Min., Kochzeit 20 Min.

Zubereitung:

- Die Petersilienwurzeln schälen und von einem schönen Exemplar mit einem Sparschäler 6 gleichmäßige Scheiben abziehen, in kleine Juliennestreifen schneiden und beiseite stellen. Die restlichen Petersilienwurzeln würfeln.
- Zwiebel und Kartoffel schälen und in Würfel schneiden.
- Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Petersilienwurzeln, Zwiebel und Kartoffel hineingeben und kurz anbraten. Zucker darüberstreuen und etwas karamellisieren lassen.
- Die heiße Gemüsebrühe dazugeben und mit geschlossenem Deckel bei geringer Hitze 10-15 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.
- Währenddessen die Speckwürfel in einer Pfanne anbraten und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
- Öl in die Pfanne geben, die Juliennestreifen darin frittieren und ebenfalls auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
- Das Gemüse mit Schnittlauch und Sahne fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.
- Zum Anrichten Speckwürfel in Suppentassen geben und mit der heißen Suppe übergießen.
- Mit Schnittlauch und den Juliennestreifen garnieren.

Tipp:

Die Suppe lässt sich je nach Saison und Geschmack mit weiterem Gemüse, wie zum Beispiel Möhren, ergänzen.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 618,5 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
625 kcal	52,7 g	28,5 g	15 g	155 mg