

# Rezept der Woche

## Petersilienwurzel-Cremesuppe



Zutaten für 4 Personen:

- 1500 g Petersilienwurzel
- 2 kleine Kartoffeln
- 3 Stängel glatte Petersilie
- 500 ml Gemüsebrühe
- etwas Butter zum Anbraten
- etwas Salz/Pfeffer
- Muskat, frisch gerieben
- 200 ml Sahne
- 300 ml Milch

Tipp: mit Ingwer-Sahne:

- 125 ml Sahne
- 1 TL Ingwerpulver

### Zubereitung:

Die geputzten Petersilienwurzeln in dünne Scheiben schneiden. Die geschälten Kartoffeln würfeln. Beides in Butter anschwitzen. Mit Gemüsebrühe ablöschen und etwa 15 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist. Milch und Sahne dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Alles fein pürieren.

Für die Ingwersahne: Die Sahne mit Ingwerpulver steif schlagen und beim Servieren auf die Suppe geben. Mit gehackter Petersilie bestreut servieren.