

Rezept

Kartoffel-Petersilien-Suppe

Ein Rezept von Kartoffel-Petersilien-Suppe, am 31.05.2023

Zutaten

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
800 g mehligkochende Kartoffeln	2 Petersilienwurzeln
2 EL neutrales Pflanzenöl	3/4 l Instant-Gemüsebrühe
1 Bund Petersilie	40 g Butter
Salz	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Kartoffeln und Petersilienwurzeln schälen und klein würfeln.

2. Das Öl in einem Suppentopf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin 1 Min. anbraten. Kartoffeln und Petersilienwurzeln dazugeben und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Suppe aufkochen und zugedeckt 12-15 Min. bei mittlerer Hitze kochen lassen.

3. Inzwischen die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter fein schneiden. Die Butter in einem Pfännchen schmelzen, die Petersilie darin 1 Min. braten und mit 1 Prise Salz würzen.

4. Kartoffeln und Petersilienwurzeln in der Suppe mit dem Kartoffelstampfer (nicht mit dem Stabmixer!) nicht zu fein zerstampfen. Die Petersilienbutter unterrühren und die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.