

Rezept

Petersiliensuppe mit Croûtons

Ein Rezept von Petersiliensuppe mit Croûtons, am 15.01.2025

Zutaten

1/2 Bund glatte Petersilie	120 g Kartoffeln
220 g Petersilienwurzeln	1/2 l Gemüsebrühe
50 g Crème fraîche	Salz
Pfeffer	2 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe	1 Scheibe Bauernbrot

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter von den Stängeln zupfen. Kartoffeln und Petersilienwurzeln schälen und grob würfeln, mit Petersilienstängeln und Brühe aufkochen. Zugedeckt ca. 15 Min. kochen lassen. Zuletzt den Großteil der Petersilienblätter zugeben.

2. Die Suppe fein pürieren. Crème fraîche einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wieder aufkochen.

3. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch dazupressen. Das Brot würfeln und im Knoblauchöl rösten. Die Croûtons zum Servieren mit den restlichen grob gehackten Petersilienblättchen auf die Suppe geben.