Rezept

Petersilienwurzelcreme mit Petersilienöl

Ein Rezept von Petersilienwurzelcreme mit Petersilienöl, am 03.07.2025

Zutaten

500 g	Petersilienwurzeln
1 EL	Butter
3/4 l	Gemüsebrühe
	Salz
	Muskatnuss
8 EL	Rapsöl
2	Zwiebeln
150 ml	Weißwein
250 g	Sahne
	Pfeffer
1 Bund	Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

Zubereitung

1. Petersilienwurzeln und Zwiebeln schälen, beides grob würfeln. In einem Topf die Butter schmelzen lassen. Darin Zwiebeln und Petersilienwurzeln 5 Min. dünsten. Mit Wein ablöschen, kurz einkochen lassen und die Brühe und Sahne aufgießen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und 25-30 Min. bei mittlerer Hitze kochen lassen.

2. Petersilie abbrausen und trocken schütteln, Blätter abzupfen, grob hacken. Mit dem Öl in einem elektrischen Blitzhacker cremig pürieren, dabei gleich zu Beginn salzen, so bleibt die Petersilie schön grün. Suppe mit einem Stabmixer pürieren und in Tellern verteilen, Petersilienöl darüberlaufen lassen.