

Rezept

Petersilienwurzelsuppe mit Trüffelöl

Ein Rezept von Petersilienwurzelsuppe mit Trüffelöl, am 18.04.2025

Zutaten

1 Zwiebel	600 g Petersilienwurzeln
2 EL Öl	1 Dose weiße Bohnen (240 g Abtropfgewicht)
700 ml Gemüsebrühe	½ Bund Petersilie
Salz	Pfeffer
3 TL Zitronensaft	2 EL Trüffelöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**
Ca. 385 kcal, 22 g F, 14 g EW, 29 g KH

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und würfeln. Die Petersilienwurzeln putzen, schälen und in Scheiben schneiden.

2. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. glasig anschwitzen. Petersilienwurzeln und weiße Bohnen mit Flüssigkeit zugeben, 500 ml Gemüsebrühe angießen und alles aufkochen. Die Suppe bei aufgelegtem Deckel und kleiner Hitze ca. 20 Min. köcheln lassen, bis die Petersilienwurzelstücke weich sind.

3. In der Zwischenzeit die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und hacken.

4. Die Suppe von der heißen Herdplatte nehmen und mit dem Pürierstab glatt pürieren. Falls nötig, mit weiterer Gemüsebrühe verdünnen. Die Suppe zum Schluss mit Salz, Pfeffer und 2-3 TL Zitronensaft abschmecken. Mit etwas Trüffelöl beträufelt und mit Petersilie bestreut servieren.