

Rezept

# Petersilienwurzelsuppe zu Roggenbrot

Ein Rezept von Petersilienwurzelsuppe zu Roggenbrot, am 10.06.2023

## Zutaten

<b>600 g</b> Petersilienwurzeln	<b>1</b> großer rotschaliger Apfel (z. B. Elstar)
<b>1 Stange</b> Lauch	<b>200 g</b> Kartoffeln
<b>5 EL</b> Öl	<b>1,3 l</b> Gemüsebrühe
<b>1 TL</b> getrockneter Majoran	frisch gepresster Zitronensaft
<b>3-4 Stiele</b> krause Petersilie	Salz
Pfeffer	

## Rezeptinfos

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

## Zubereitung

1. Die Petersilienwurzeln putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Den Apfel waschen, vierteln und entkernen. Ein Apfelviertel beiseitelegen, restliche Viertel schälen und in kleine Stücke schneiden. Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen und in Stücke schneiden.
2. Öl in einem großen Topf erhitzen. Vorbereitete Zutaten darin unter Rühren 3-4 Min. andünsten. Brühe und Majoran zugeben, aufkochen und 20-25 Min. köcheln lassen.
3. Übriges Apfelviertel in kleine Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Petersilie waschen, trocken tupfen, Blätter abzupfen und fein hacken.
4. Die Suppe fein pürieren, salzen und pfeffern. Suppe mit Apfelwürfeln und gehackter Petersilie bestreut servieren. Dazu schmeckt Roggenbrot.