

Rezept

# Schnelle Petersilienwurzelsuppe

Ein Rezept von Schnelle Petersilienwurzelsuppe, am 30.04.2025

## Zutaten

<b>3</b> Schalotten	<b>400 g</b> Petersilienwurzel
<b>5-6 Stängel</b> Petersilie	<b>1 EL</b> Rapsöl
<b>1 TL</b> Zucker	<b>700 ml</b> kräftige Gemüsebrühe
<b>30 g</b> Butter	<b>1/2</b> Zitrone
Salz	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min  
**Pro Portion** Ca. 130 kcal

## Zubereitung

1. Schalotten und Petersilienwurzeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blätter grob hacken.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen, Schalotten und Petersilienwurzeln darin ca. 2 Min. dünsten. Den Zucker darüberstreuen und leicht karamellisieren lassen.
3. Die Brühe dazugießen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. köcheln lassen. Die Butter und Petersilienblätter dazugeben. Dann alles im Mixer oder mit dem Pürierstab sehr fein pürieren. Den Saft der Zitronenhälfte auspressen und untermixen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen und in Suppentassen geben.