

Rezept

Weiß-grüne Petersiliensuppe

Ein Rezept von Weiß-grüne Petersiliensuppe, am 28.06.2026

Zutaten

700 g Petersilienwurzeln	1 Zwiebel
1 EL Butter	800 ml Gemüsebrühe
40 g Petersilie	1 EL Pistazienkerne
120 g Sahne	3 EL frisch gepresster Zitronensaft
Salz	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

Zubereitung

1. Die Petersilienwurzeln schälen und in dünne Scheiben oder kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Butter in einem Suppentopf zerlassen, darin die Zwiebel bei mittlerer Hitze andünsten. Die Petersilienwurzeln dazugeben und 1 Min. mitdünsten. Mit der Brühe aufgießen und alles zugedeckt 15-20 Min. kochen lassen.
2. Inzwischen die Petersilie abrausen, trocken schütteln und mit den Stängeln grob schneiden. Die Pistazien grob hacken. Sahne in die Suppe gießen, mit der Hälfte des Zitronensafts, Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mit einem Stabmixer fein pürieren.
3. Von der Suppe 2-3 Schöpfkellen abnehmen und in einem hohen Gefäß mit der Petersilie und den Pistazien mit dem Stabmixer cremig pürieren. Die Suppe auf Teller verteilen und jeweils etwas vom Petersilienpüree halbkreisförmig hineingeben. Das Püree dann mit dem Stiel eines Löffels kreisförmig zu Schlieren in die Suppe ziehen, servieren.