

Petersilienwurzel

Schaumsüppchen

Bio Kochbox KW 06



Petersilienwurzel

Schaumsüppchen



MENGENHINWEIS:

- Für 1 Portion die Mengen halbieren
- Für 4 Portionen die Mengen verdoppeln

Für 2 Portionen:

- 1 Zwiebel
- 230 g Wurzelpetersilie
- 230 g Kartoffeln
- 600 ml Gemüsefond
- 100 ml Hafer Cuisine

Eigener Vorrat:

- Salz, Pfeffer
- 1 EL Öl
- 1 EL Agavendicksaft
- ½ TL Thymian

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Petersilienwurzel und Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. In einem Topf Öl erhitzen, Petersilienwurzelwürfel und Zwiebeln dazugeben und 1 Minute mit anschwitzen. Gemüsebrühe angießen, aufkochen, die Hitze herunterschalten.

Kartoffeln hineingeben und ca. 30 Minuten bei milder Hitze kochen, bis das Gemüse sehr weich ist. 5 Minuten vor Ende der Garzeit Honig und Thymian unterrühren. Suppe im Mixer oder mit dem Stabmixer pürieren, durch ein grobes Sieb in einen Topf geben. Sahne hinzufügen, aufkochen lassen und mit dem Stabmixer aufschäumen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Unsere Weinempfehlung

NOU WEISSWEIN
SOUVIGNIER GRIS

