



Rettich-Petersilienwurzel-Suppe

Arbeitszeit: ca. 10 min | **Koch-/Backzeit:** ca. 25 min | **Schwierigkeit:** einfach

ZUTATEN

- 2 Petersilienwurzeln
- 1 Karotte
- 1 Rettich (schwarz)
- 1 kl. Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 EL Butter
- Gemüsebrühe
- 3 EL Sahne
- 1 EL Frischkäse
- (2 EL Weißwein)
- Muskat o. Macis
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Petersilienwurzeln, Karotte, Rettich, Zwiebel und Knoblauch würfeln und, falls vorhanden, das Grün jeweils fein hacken. Die Würfel in etwas Butter anbraten.

Mit Gemüsebrühe ablöschen und so viel auffüllen, dass gerade alles bedeckt ist. Nun das Grün dazu geben und etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis alles gar ist.

Dann mit einem Mixer oder Kartoffelstampfer möglichst fein pürieren und Sahne, Frischkäse und optional einen Schuss Weißwein hinzufügen. Falls die Suppe zu flüssig ist, kann mit etwas Mehl die Konsistenz noch verändert werden.

Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und mit einem Flöckchen Butter servieren.

VEGETARISCH | Topfgericht