

# Schaumsüppchen von der Petersilienwurzel (für 2 Personen)

Hört sich komisch an, schmeckt aber superlecker!

Die Arbeitszeit beträgt ungefähr 20 Minuten.

## **Du brauchst:**

140g Petersilienwurzel

1 Schalotte

½ Knoblauchzehe

30g Butter

50ml Weißwein

250ml Kalbs- oder Rinderfond

150ml Sahne

¼ Bund Petersilie

Eine Prise Salz

## **Zubereitung:**

Die Petersilienwurzel säubern, schälen und in Scheiben schneiden. Die Schalotte fein würfeln und beides in der Butter leicht anbraten (nicht bräunen!). Mit dem Wein in der Brühe ablöschen, den Knoblauch (fein gerieben oder zerdrückt) dazu geben und salzen. Ca. 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Dann die Sahne dazugeben.

Alles schaumig pürieren. Nach Bedarf noch mal nachwürzen. 2/3 der Suppe in die Suppenschalen geben. In den Rest die klein geschnittene Petersilie geben und nochmal kräftig pürieren. Die leicht grüne Suppe vorsichtig auf die weiße Suppe gießen.

Dazu eignet sich Weißbrot oder Baguette.

Guten Appetit!

Saskia.