

# Petersiliencreme- suppe

Für ca. 2 Personen

1 Zwiebel

1 Kartoffel

1 Frühlingslauch

1 Knoblauchzehe

½ Sellerieknolle

½ Selleriestange

½ Fenchel

100 ml Weißwein

500 ml Milch

500 ml Wasser oder Gemüsefond

50 g Butter

1 Bund Petersilie

Das Gemüse in grobe Würfel schneiden und in Olivenöl ohne Farbe anschwitzen, leicht salzen und mit Weißwein ablöschen. Milch und Gemüsefond oder Wasser hinzugeben und eine halbe Stunde leicht köcheln lassen, vom Herd nehmen mit dem Stabmixer fein mixen und die Butter dazugeben. Mit Salz und weißen Pfeffer abschmecken. Den Bund Petersilie abzupfen und in kochendem Wasser eine halbe Minute köcheln, sofort in Eiswasser abkühlen. Die Petersilie grob schneiden.

Vor dem servieren die Petersilie in die fertige Suppe mixen und heiß servieren.

Ausgezeichnet mit Vollkorncroutons.

Viel Spaß und gutes Gelingen beim Nachkochen.