

# Petersilien-Süppchen

(etwas Besonderes für Gäste)

## Zutaten:

1-2 Kartoffeln **E**, 3 Petersilienwurzeln **E**, ½ l Milch oder Sojamilch **E**, 3 EL Sahne für Schaum **E**, 2 EL Butter **E**, 1 Zwiebel **M**, Pfeffer **M**, Muskat **M**, Salz **W**, Bockshornklee **F**, Zitronensaft **H**, 1 Bd. glatte Petersilie **H**

## Vorbereitung:

- H** Petersilie waschen und grob hacken, mit etwas Sojamilch mit dem Pürierstab mixen
- E** Kartoffel und Petersilienwurzel schälen und in Stücke schneiden,
- M** Zwiebel schälen und hacken

## Zubereitung:

- F** In einem heißen Topf
  - E** Öl erwärmen, Kartoffeln, Petersilienwurzel und
  - M** Zwiebel anschwitzen;
  - W** Salz,
  - H** ein Spritzer Zitronensaft,
  - F** etwas Bockshornklee,
- ½ l heißes Wasser angießen und 30 Minuten köcheln lassen;

### danach:

- E** mit Butter pürieren und soviel heiße Milch oder Sojamilch zugeben, bis richtige Konsistenz erreicht ist,

### abschmecken mit:

- M** Pfeffer, Muskat,
- W** etwas Salz,
- H** ein Spritzer Zitronensaft,

## Suppe teilen (2/3 zu 1/3)

- zu 1/3 gibt man die Sahne und püriert schaumig auf
  - zu 2/3 gibt man das Petersilienmus und püriert gut durch
- Dann wird in Gläser gefüllt, unten die grüne Suppe, obendrauf die helle sahnige Mischung.

**Zur Deko:** Lachsspieß: geräucherten Wildlachs mit Petersilie aufspießen

**Tipp:** Man kann das Petersiliensüppchen auch ganz unspektakulär mit Gemüse als Einlage wie einen Eintopf servieren. Dazu wird die ganze Suppe mit Milch oder Sojamilch püriert und mit dem Petersilienmus gemischt. Gedämpftes Gemüse oder auch Kichererbsen können als Einlage verwendet werden.

