Zutaten

- 1 kg Petersilienwurzeln
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 1 kleines Stückchen Lauch (das weiße Ende)
- 1,5 l Hühnerbrühe
- 0,2 l Sahne
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 30 g geröstete Pinienkerne
- 4 Eßl alter Balsamicoessig
- etwas Zitronenthymian

Suppen, Vorspeise

Rahmsuppe von der Petersilienwurzel mit altem Balsamico, Pinienkernen und Zitronenthymian

Heimisches Traditionsgemüse im mediterranen Ambiente. Perfektes Zusammenspiel aus Süße und Säure.

So wird's gemacht:

1. Petersilienwurzeln und Zwiebeln schälen und in kleine Stücke schneiden.
2. Zwiebeln in Olivenöl glasig anschwitzen, dann den gewaschenen und kleingeschnittenen Lauch sowie die Petersilienwurzeln hinzugeben.
3. Gemüse leicht angehen lassen und schließlich mit der Hühnerbrühe aufgießen.
4. Suppe leicht köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.
5. Anschließend mit dem Pürierstab mixen, bis eine sämige Suppe entstanden ist.
6. Sahne hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
7. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldbraunanrösten, dabei die Kerne immer in Bewegung halten.

8. Suppe in vorgewärmte Teller einfüllen, Balsamicodarüber träufeln.
9. Die Pinienkerne und den gezupften Thymian hinzugeben.