



Petersilienwurzel-Süppchen

mit Petersilienöl



Zutaten für 2 Personen:

für die Suppe

400 g mehligte Kartoffeln
500 g Petersilienwurzel
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
40 g Meerrettich
200 ml Hafer Cuisine
600 ml Brühe
1 EL Kraftwürze mediterran
Pfeffer

Petersilienöl

2 EL Kapern
2/3 Bund krause Petersilie
1 Prise Salz
Olivenöl

außerdem

Brotscheiben nach Wahl
ca. 100 g Tiroler Bergkäse
1/3 Bund krause Petersilie

Petersilienwurzeln und Kartoffeln waschen, grob schälen und würfeln. Öl in einem Topf erhitzen, darin 1/3 der gewaschenen Petersilie kurz frittieren, dann auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Sie dient später als Garnitur. Das Öl in einen Mixer geben, kurz abkühlen lassen und hier die Zutaten für das Petersilienöl zugeben. Fein mixen, bis keine Stückchen mehr darin sind.

In den Topf grob gehackte Petersilie und Schalotte geben, dünsten und das Gemüse, sowie die Kraftwürze zugeben. Nach kurzem Anbraten mit Brühe ablöschen, bis das Gemüse mit Flüssigkeit bedeckt ist. Den Meerrettich schälen, waschen und grob reiben. Bis zu 40 g in die Suppe geben und mit kochen. Wenn das Gemüse gar ist, Suppe fein pürieren, zurück in den Topf geben und mit der Sahne erneut aufkochen und mit Pfeffer abschmecken.

Käse reiben und die Brote damit knusprig im Ofen gratinieren. Brote in Stifte schneiden und zur Suppe reichen. Die Suppe mit Petersilienöl, etwas frisch geriebenem Meerrettich, n. B. einigen Kapern und der frittierten Petersilie anrichten.