

Petersilie-Suppe



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|---|--------------|
| Zwiebeln | ½ Stk. |
| Schwarzbrot / Vollkornbrot | 2 Scheibe(n) |
| Zitronensaft | 1 Stk. |
| Maisstärke / Speisestärke / Stärkemehl / Maizena | 2 Esslöffel |
| Schlagobers / Rahm / Schlagsahne | 250 g |
| Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüsefond | 750 ml |
| Butter | 30 g |
| Glatte Petersilie / Petersilgrün | 40 g |
| Salz | 1 Prise(n) |

Zubereitung:

Zwiebel schälen und kleinwürfelig schneiden, Zwiebel in Butter anschwitzen, Fond und Obers zugießen, Suppe unter ständigem Rühren aufkochen lassen, Stärkemehl mit 2 Esslöffel Wasser vermischen und glattrühren, in die Suppe einrühren, Petersilie dazugeben, Suppe pürieren bis die Petersilienblätter fein sind, Suppe mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken, getoastetes Schwarzbrot in Würfel schneiden und als Beilage in die Suppe geben.

TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-852-Petersilie-Suppe.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at