



Liebe KundInnen,

Wir möchten Sie informieren, dass Feldsalat, Winterpostelein und Kerbel aus Eigenanbau stammen.

Schaumsüppchen von der Petersilienwurzel

Zutaten:

Ca. 400g Petersilienwurzeln, 3 Schalotten, 1 ½ Knoblauchzehen, 90g Butter, 150 ml Weißwein, 750 ml Kalbs-oder Rinderfond (selbst gemacht oder aus dem Glas), 450 ml Sahne, ¾ Bund Petersilie, Salz

Zubereitung:

Die Petersilienwurzeln säubern, schälen und in Scheiben schneiden. Die Schalotten fein würfeln und beides in Butter leicht anbraten, nicht bräunen!

Anschließend mit dem Wein und der Brühe ablöschen, den Knoblauch, fein gerieben oder zerdrückt, dazugeben und salzen. Ca. 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

Dann die Sahne dazugeben, alles gut schaumig pürieren. Wenn nötig nochmal nachwürzen.

2/3 der Suppe in die Suppenschalen geben. In den Rest die klein geschnittene Petersilie geben und nochmal kräftig pürieren. Nun die leicht grüne Suppe vorsichtig auf die weiße Suppe gießen und servieren.

Dazu kann man einen Spieß mit marinierten Garnelen und /oder einfach frisch gebackenes Weißbrot reichen.

Einen guten Appetit und eine schöne Woche wünscht das avantiandi -Team!