

Petersilienwurzelsuppe mit Belper Knolle

**Eine festliche Suppe zu Weihnachten ist ein perfekter Einstieg.
Cremige Suppe mit feiner Orangen-Note und Belper Knolle on the top.
Elegant und so einfach zum Vorbereiten.**

Zutaten

500 g Petersilienwurzeln
1 Zwiebel, fein gehackt
2 EL Butter
7 dl Gemüsebouillon
0,5 dl Rahm
2 dl Milch
2–3 EL Orangensaft
Salz
Belper Knolle

Zubereitung

Etwa 30 Minuten

1 Die Petersilienwurzeln schälen und in Würfel schneiden. In einer Pfanne die Butter erhitzen. Petersilienwurzel und Zwiebel darin hellbraun anrösten. Die Bouillon dazugießen und zugedeckt 20 Minuten kochen lassen.

2 Rahm und Milch zur Suppe geben, diese nochmals aufkochen, dann mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Wenn nötig mit etwas Wasser verdünnen, mit Orangensaft und mit Salz abschmecken. Suppe in Teller verteilen und die Belper Knolle fein darüberhobeln.

Tipp

Obwohl eine Schweizer Entdeckung, ist die Belper Knolle nicht einmal in ihrer Heimat bekannt. Dabei veredelt sie Gerichte wie Pasta oder Risotto und ist sehr lange haltbar.

