

Petersiliencremesuppe

Zutaten:

1 Bd. Frühlingszwiebeln 125g
Zwiebeln
150g mehlig-kochende Kartoffeln 1
Knoblauchzehe
1 EL Butter 1 ¼ 1
Gemüsebrühe
2 Bd. Petersilie Schuss
Weißwein n. Belieben
Salz, Pfeffer, Crème fraîche

Zubereitung:

Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Zwiebeln hacken, geschälte Kartoffeln in Würfel schneiden. Butter in einem Topf erhitzen, Frühlingszwiebeln und Zwiebeln darin glasig dünsten, gepressten Knoblauch dazugeben. Brühe und Kartoffeln zu den Zwiebeln geben, zugedeckt 20 Min. köcheln lassen. Petersilie hacken, zur Suppe geben, alles pürrieren. Nach Belieben mit Wein verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Klecks Crème fraîche servieren.

