

Petersilienwurzel-Suppe mit Spinat-Bergkäse-Knödeln

Für zwei Personen

Für die Petersilienwurzelsuppe:

200 g Petersilienwurzel	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Limette	50 ml Sahne	1 EL Crème fraîche
1 EL Butter	500 ml Gemüsefond	3 Zweige glatte Petersilie
1 Kaffirlimettenblatt	4 EL Olivenöl	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Spinat-Bergkäse-Knödel:

3 Brötchen vom Vortag	125 g Blattspinat	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Ei	50 g Bergkäse
150 ml Milch	70 g Butter	2 EL Pankomehl
Butter	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Petersilienwurzelsuppe:

Die Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. In einem Topf mit Olivenöl und Butter anschwitzen. Petersilienwurzeln schälen und in kleine Würfel schneiden, hinzugeben und kurz mitdünsten. Mit Gemüsefond und Sahne aufgießen, evtl. etwas Wasser hinzugeben, kurz aufkochen und dann so lange köcheln bis die Petersilienwurzel weich ist. Limette waschen, Schale abreiben, halbieren und Saft auspressen.

Kaffirlimettenblatt, Limettenschale und eine Prise Muskat dazugeben und ca. 10 Minuten weiter köcheln lassen. Kaffirlimettenblatt entnehmen.

Suppe pürieren und noch einmal aufkochen, Crème fraîche unterrühren, mit Limettensaft und -abrieb, Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, feinhacken und Suppe damit garnieren.

Für die Spinat-Bergkäse-Knödel:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Spinat waschen, trockenschleudern und hinzugeben.

Milch erwärmen, mit einer Prise Muskat würzen und mit der Spinat-Zwiebel-Mischung vermengen und fein pürieren. Ei aufschlagen.

Brötchen in kleine Würfel schneiden und mit dem Ei mit Spinatmischung vermengen. Bergkäse fein reiben. Bergkäse und Pankomehl hinzugeben und durchmengen, damit eine homogene Masse entsteht. Kleine Knödel formen und ca. 20 Minuten in einem Topf mit Salzwasser kochen. Butter in einer Pfanne erhitzen und fertige Knödel darin schwenken.

In einem tiefen Teller die Suppe anrichten und die Knödel in der Mitte platzieren.

Waltraud Aigner am 28. September 2022