

Gemüse-Suppe mit Zitronen-Petersilie

Für 4 Personen:

Für die Suppe:

200 g Kartoffeln

200 g Karotten

100 g Pastinake

100 g Knollensellerie

1 l Wasser

125 ml Sahne

20 g Butter

ein Spritzer Zitrone

Salz

Für die Zitronen-Petersilie:

1 Bund glatte Petersilie

Zesten von einer 1 Zitrone

2 EL Zitronensaft

1 TL Kapern

Meersalz

60 ml Olivenöl

Das Gemüse schälen, in Würfel schneiden und in einen großen Topf geben. Das Gemüse mit Wasser bedecken und weich kochen. Das weiche Gemüse mit der Sahne und der Butter pürieren. Mit Zitronensaft und Salz abschmecken. Beim Servieren die Suppe mit Zitronen-Petersilie beträufeln. Dafür einfach die Petersilie waschen, fein hacken und mit den Zitronenzesten, Zitronensaft, Kapern, Fleur de Sel und Olivenöl vermengen.

Theresa Baumgärtner am 29. November 2020