



Rüben-Petersiliensuppe

Schwierigkeit „einfach“, ca. 45 Min. Arbeitszeit

ca. Für 4 Personen

Zutaten

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 500 gr gelbe Rüben
- 4 EL Rapsöl
- 200 ml Weißwein
- 1 l Gemüsebrühe
- 1 Bd Petersilie
- 1 EL Honig
- 2 Zitronen
- 100 gr Sauerrahm
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Erst einmal die Zwiebeln schälen und grob würfeln und den Knoblauch fein hacken. Dann die gewaschenen Rüben in feine Scheiben schneiden. Öl im Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch farblos

anschwitzen und mit dem Wein ablöschen. Das Ganze auf etwa die Hälfte reduzieren. Die Rüben dazugeben, mit der Brühe auffüllen und etwa eine halbe Stunde bei mittlerer Hitze kochen.

Die Hälfte der Petersilie grob schneiden und dazugeben, die Masse dann im Standmixer oder mit einem Pürierstab pürieren. Die Schale einer Zitrone fein abreiben, die Zitrone danach auspressen und beides mit dem Honig in die Suppe geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, den Sauerrahm einrühren und nicht mehr kochen lassen. In flachen Tellern oder Tassen anrichten und mit dünnen Zitronenscheiben sowie den restlichen Petersilienblättern hübsch garnieren.
