

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Überbackene Petersilienwurzelsuppe

Zutaten: 300 g. Petersilienwurzel, 1 Zwiebel, 80 g. Butter,
 $\frac{1}{2}$ l. Gemüsebrühe, $\frac{1}{4}$ l süße Sahne, 130 g. Raclette Käse,
(gerieben), 8 kl. Scheiben Weißbrot, Petersilie
zum garnieren.

Zubereitung: Die Petersilienwurzel waschen und putzen. Einige Scheiben abschneiden und zur Seite stellen, den Rest sehr fein würfeln. Die Zwiebel fein hacken und in der Butter dünsten. Die Petersilienwurzel dazugeben und kurz mit dünsten.

Die Gemüsebrühe angießen und das Gemüse bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Anschließend mit dem Pürierstab pürieren und die Sahne und 50 g. Raclettekäse unterrühren.

In einer Pfanne die Scheiben der Petersilienwurzel in heißer Butter leicht anbräunen.

Die Suppe auf vier Teller verteilen, und mit Petersilie und den gebräunten Scheiben garnieren. Je zwei Weißbrotscheiben auf die Suppe legen, restlichen geriebenen Käse auf das Brot verteilen und im Ofen oder Grill überbacken bis der Käse zerschmolzen ist.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)