

Petersilienwurzelsuppe mit Jakobsmuscheln

Petersilienwurzeln gehören zu den Doldenblütlern und zählen zu den Wurzelgemüsen. Die Petersilienwurzel ähnelt stark der Pastinake. Petersilienwurzel wird meistens als Suppenwürze verwendet. Es lässt sich aber auch eine wohlschmeckende Suppe daraus zubereiten. Wer Schwierigkeiten hat, Jakobsmuscheln zu kaufen (sie sind leider auch etwas teurer), der kann Garnelen als Einlage nehmen. Wer purinarm kochen muss, der sollte nur eine Jakobsmuschel in die Suppe geben. Jakobsmuscheln müssen nur kurz gebraten werden.

Zutaten für 4 Personen:

- ▶ 500 g Petersilienwurzeln
- ▶ 2-3 große Kartoffeln
- ▶ Olivenöl zum Andünsten
- ▶ 1 1/4 l Gemüsebrühe
- ▶ etwas Sahne
- ▶ 4 (oder 8) Jakobsmuscheln
- ▶ Salz, Pfeffer
- ▶ 1/2 Zitrone
- ▶ 1 Bund Petersilie



Zubereitung:

- ▶ Petersilienwurzel und Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden.
- ▶ Öl in einem breiten Topf erhitzen, die Petersilienwurzelstücke darin andünsten.
- ▶ Die Kartoffeln und die Gemüsebrühe dazugeben. Im geschlossenen Topf 20 Minuten garen.
- ▶ In der Zwischenzeit die Petersilie klein hacken und die Zitrone auspressen.
- ▶ Die Suppe mit dem Pürierstab zerkleinern.
- ▶ Mit Sahne, Salz, Pfeffer und Zitrone würzen.
- ▶ Die Jakobsmuscheln in einer Pfanne auf beiden Seiten braten (insgesamt 3 Min).
- ▶ Petersilie unter die Suppe rühren.
- ▶ Die Suppe in Teller füllen, in die Mitte eine oder zwei Jakobsmuscheln geben.