



## Rezepte aus der Behr Küche

---

### Petersilienwurzel-Cremesuppe



#### Zutaten für 4 Personen

500g Petersilienwurzel  
1 Zwiebel  
1 EL Butter  
½ L (selbstgemachte) Gemüsebrühe  
50 ml Sahne  
250 ml Milch  
Pfeffer, Salz

---

#### Zubereitung:

Die Petersilienwurzeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Ebenso die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Butter zerlassen und die Zwiebeln und Petersilienwurzel darin anschwitzen. Die Brühe hinzugeben und einmal aufkochen lassen. Anschließend die Milch und Sahne hinzugeben und so lange köcheln lassen, bis die Petersilienwurzeln gar sind. Pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.