

Kuhre

Einkaufen auf dem
Bauerhof

Samtsüppchen aus Petersilienwurzel

...mit Forellenmousse und Pumpernickel

Zutaten

- 250 g Petersilienwurzel
- 250 g Sellerie
- 1 dickere mehligte Kartoffel
- 4 Zwiebeln
- 1/2 l Gemüsebrühe (z. B. von Asal aus dem Hofladen)
- 1/4 l Sahne und 1/4 l Milch
- 2 TL Mehl
- Salz, Pfeffer, Zucker
- geräucherte Forelle
- 1 Becher Schmand, 3 Scheiben Pumpernickel

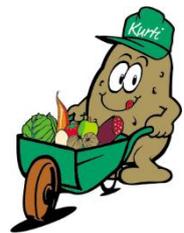
Zubereitung

Petersilienwurzel, Sellerie und Zwiebeln würfeln und in der Brühe und Milch langsam weich kochen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Pürieren und mit der halbsteif geschlagenen Sahne verrühren.

Forelle mit dem Schmand pürieren und jeweils einen Klecks in die Suppe geben.

Pumpernickel zerkrümeln und in einer Pfanne anrösten und über die Suppe geben.

Mal anders und seeehr lecker!



Empfohlen vom Hofladen Kuhre in Herzebrock-Clarholz

www.hof-kuhre.de
Telefon: 05245-3590