



HOTEL SCHLOSS SEGGAU

Petersilienwurzel-Kartoffelsuppe mit Brotchips



ZUTATEN für 4 Personen:

- 3 Kartoffeln
- 4 Petersilienwurzeln
- 1 Zwiebel
- Muskatnuss
- 0,75 l Gemüsefond
- 1 EL Butter
- 1 Becher Schlagobers
- Schwarzbrot (Altes Brot)

ZUBEREITUNG:

1. Die Kartoffeln, die Petersilienwurzeln und die Zwiebel schälen und klein würfeln.
2. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Gemüswürfel darin andünsten. Mit dem Gemüsefond ablöschen und ca. 15 Minuten garen. Mit dem Stabmixer pürieren.
3. Altes Schwarzbrot in dünne Scheiben schneiden und trocknen.
4. Obers unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
5. Die Suppe anrichten und mit Schwarzbrotchips servieren.

Wir würden uns freuen, wenn Sie Ihre leckeren Ergebnisse mit dem Hashtag
#SchlossSeggauPetersilienwurzelKartoffelsuppe mit uns teilen.