

# Petersilienwurzelsuppe mit Spinat

## Zutaten für 4 Personen

20g Öl  
0,75l Gemüsebrühe  
Muskatnuss, frisch gerieben  
2 Bund Petersilie, glatt  
500g Petersilienwurzeln  
1 Birne  
100 ml Kochcreme  
100g Spinatblätter, jung  
Pfeffer, frisch gemahlen  
Salz

## Zubereitung:

Die Petersilienwurzeln und Birne waschen, schälen und in Würfel schneiden. In Öl anschwitzen, mit Brühe aufgießen, mit Salz, Pfeffer würzen und weich kochen. Die gekochten Wurzeln im Mixer fein pürieren, anschließend durch ein feines Sieb streichen oder durch die flotte Lotte drehen. Soviel Brühe untermischen, bis die Suppe cremige Konsistenz hat. Petersilienblätter von den Stielen zupfen und wie die Spinatblätter waschen. Beides in Salzwasser kurz blanchieren und sofort in eiskühlem Wasser abschrecken, dann ausdrücken und fein hacken. 1 TL Butter und Kochcreme in einem Topf erhitzen, das Petersilienwurzelpüree und eventuell noch etwas Brühe dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Einmal aufkochen lassen, vor dem anrichten mit dem Pürierstab aufmixen.

[www.wittlinger-therapiezentrum.com](http://www.wittlinger-therapiezentrum.com)