Grün-weiße Petersilienwurzel-Cremesuppe mit Schinkenchips

Zutaten

- 4 Slightly leveled tablespoons Schinken, roh
- 40 g Schalotten
- 600 g Petersilienwurzeln
- 40 g Petersilie, glatt
- 20 g Butter
- 750 ml Wasser
- 3 TL MAGGI Bio Gemüse Bouillon
- 100 ml Schlagsahne
- 250 ml Milch
- etwas Salz
- etwas weißer Pfeffer

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (Umluft nicht empfehlenswert) vorheizen.

2. Für die Schinkenchips: Schinken längs in 4 Stücke schneiden. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Schinken darauf verteilen, mit einem weiteren Bogen Backpapier bedecken und einer ofenfesten Platte beschweren. Ca. 8 Min. im Backofen knusprig backen.

3. Schalotten schälen und in Würfel schneiden. Petersilienwurzeln putzen, waschen, schälen, halbieren und in kleine Würfel schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und grob hacken. In einem Topf Butter heiß werden lassen. Erst die Schalotten, dann die Petersilienwurzeln darin andünsten.

4. Wasser zugießen und aufkochen. MAGGI Ideen vom Wochenmarkt Gemüse Bouillon, Sahne und Milch zugießen und bei mittlerer Wärmezufuhr geschlossen ca. 20 Min. köcheln lassen. Die Suppe pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. 200 ml Suppe abnehmen und mit der gehackten Petersilie pürieren. Vorsichtig mittig in den Suppentopf zurückgießen, aber nicht verrühren. Die Petersilienwurzel-Cremesuppe so auf Teller verteilen, dass die Zweifarbigkeit erhalten bleibt. Mit den Schinkenchips servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	14 g
Energie	231 kcal
Fett	16 g
Protein	9 g

50 Minuten

4 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de