

# Petersilienwurzelsuppe

## Zutaten:

1 Zwiebel  
500 gr. Petersilienwurzeln  
200 gr. Kartoffeln (mehlig)  
2 EL Bratöl  
100 ml trockener Weißwein  
ca. 750 ml Gemüsebrühe  
1 Lorbeerblatt  
4 EL Kürbiskerne  
2 EL Aceto balsamico  
1 EL Agavensirup  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
1-2 TL Garam masala  
2 TL Thymianblättchen  
2-3 EL Kürbiskernöl

Zwiebel, Petersilienwurzeln und Kartoffeln schälen und würfeln. Zwiebeln in einem Topf mit Öl erhitzen und glasig dünsten. Petersilienwurzeln und Kartoffeln dazugeben und kurz anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, kurz einkochen lassen. Gemüsebrühe und Lorbeer dazugeben, aufkochen und abgedeckt bei kleiner Hitze 15-20 Minuten kochen lassen.

Kürbiskerne in der Pfanne mit Öl knusprig rösten. Aceto balsamico und Agavensirup dazugießen und einmal aufkochen lassen. Pfanne vom Herd nehmen und die Kürbiskerne mit Salz, Garam masala und Thymian würzen.

Lorbeer aus der Suppe nehmen und fein pürieren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss herzhaft abschmecken.

Zum Servieren Suppe erhitzen und mit dem Pürierstab schaumig aufmixen. Auf Teller verteilen, etwas Kürbiskernöl darauf träufeln und mit Kürbiskernen bestreuen.