

Petersilien - Apfel - Aprikosen - Suppe

Zutaten für 4 Personen:

200 g Petersilienwurzel
1 Kartoffel, mehlig kochend (80 g)
1 walnussgroßes Stück frischer Ingwer
2 Zwiebeln
1 EL Öl Ihrer Wahl
500 ml Gemüsefond (aus dem Glas)
150 ml Schlagsahne
Salz, Pfeffer
250 g Odenwald Apfel & Aprikose
1 EL Sesam



Außerdem

Petersilie zum Garnieren

Zubehör

Stabmixer

Zubereitung:

Petersilienwurzel und Kartoffel schälen, abspülen und in Stücke schneiden. Ingwer und Zwiebeln schälen und würfeln.

Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Ingwer darin andünsten. Petersilienwurzel und Kartoffel dazugeben und kurz andünsten. Gemüsefond angießen. Zugedeckt ca. 20 - 30 Minuten köcheln lassen.

Alles mit dem Stabmixer pürieren, dabei die Sahne zugießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Odenwald Apfel & Aprikose (vorher etwas zum Servieren abnehmen) unterrühren und nochmals erhitzen.

Sesam in einer kleinen Pfanne rösten. Suppe in Suppenschalen oder -tassen füllen, einen Klecks Odenwald Apfel & Aprikose auf die Suppe gleiten lassen, anschließend mit Sesam bestreuen und mit Petersilie garniert servieren.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

