

Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:

PETERSILIENCREMESUPPE

Zutaten für 4 Portionen:

30g Butter

70g Zwiebeln, fein geschnitten

80g Petersilie, fein geschnitten

20g Mehl, glatt

0,7 l Gemüse oder Rindsuppe

0,2l Schlagobers

3 EL Sauerrahm oder Creme fraiche

Salz, Muskatnuss, gerieben

Zubereitung:

Die Butter schmelzen, Zwiebeln begeben und glasig rösten, Bärlauch begeben, anschwitzen, Mehl einrühren, mit heißer Suppe und Obers aufgießen, glatt verrühren. 10 Minuten kochen, Sauerrahm (Creme fraiche) einrühren, nicht mehr kochen, mit Salz und Muskatnuss würzen, mixen.

**Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht das
Neubergerhof- Küchenteam!**