



## Rahmsuppe von der Petersilienwurzel mit altem Balsamico, Pinienkernen und Zitronenthymian

### Zutaten für 4 Personen:

1 kg Petersilienwurzeln  
2 mittelgroße Zwiebeln  
1 kleines Stückchen Lauch  
(das weiße Ende)  
1,5 l Hühnerbrühe  
0,2 l Sahne  
Salz, Pfeffer, Muskat  
30 g geröstete Pinienkerne  
4 Eßl. alter Balsamicoessig  
(sollte schon zähflüssig sein)  
ein paar Zweigchen  
Zitronenthymian

### So wird's gemacht:

Petersilienwurzeln und Zwiebeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln in Olivenöl glasig anschwitzen, dann den gewaschenen und kleingeschnittenen Lauch sowie die Petersilienwurzeln hinzugeben. Gemüse leicht angehen lassen und schließlich mit der Hühnerbrühe aufgießen. Suppe leicht köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist und anschließend mit dem Pürierstab mixen, bis eine sämige Suppe ohne Klumpen entsteht. Sahne hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldbraun anrösten, dabei die Kerne immer in Bewegung halten.

Suppe in vorgewärmte Teller einfüllen, Balsamico darüber träufeln, die Pinienkerne und die gezupften Thymianzweige hinzugeben.