

Petersilien-Cremesuppe, Kräuterbrötchen, Risotto

Für zwei Personen

Für die Suppe:

1 große mehligk. Kartoffel	250 g Petersilienwurzel	1 kleine Zwiebel
150 ml Sahne	500 ml Gemüsefond	Rapsöl
$\frac{1}{2}$ Bund krause Petersilie	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für das Kräuterbrötchen:

250 g Magerquark	1 Ei	200 g Weizenmehl
1 TL Backpulver	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
grobes Salz		

Für das Risotto:

125 g Risottoreis	100 g Kirschtomaten	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, Abrieb	60 g Parmesan
100 g Butter	100 ml trockener Weißwein	500 ml Gemüsefond
$\frac{1}{2}$ Bund krause Petersilie	Salz	Pfeffer

Für die Suppe:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffel und Petersilienwurzel schälen und grob würfeln. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Anschließend in einer Pfanne mit Öl glasig andünsten. Kartoffel und Petersilienwurzel dazu geben und mitrösten.

Gemüsefond angießen und zugedeckt 20 Minuten köcheln lassen.

Petersilie hacken und zusammen mit der Sahne pürieren. Anschließend zur Suppe geben und erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Für das Kräuterbrötchen:

Kräuter hacken. Mehl, Backpulver und Salz vermengen. Quark und Eier separat mixen. Mehlmischung und Kräuter dazugeben und zu einem Teig verkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen.

Teigstücke abteilen und zu Kugeln formen. Auf Backpapier legen, leicht einschneiden, mit etwas Wasser bestreichen und mit grobem Salz bestreuen. Im Backofen 20 Minuten backen.

Für das Risotto:

Schalotte und Knoblauch abziehen und hacken. Öl in einem Topf erhitzen und die Schalotte sowie den Knoblauch darin andünsten. Reis hinzugeben und kurz mitdünsten. Mit Wein ablöschen und unter gelegentlichem Rühren immer wieder Gemüsefond angießen. 25 Minuten garen. Petersilie hacken. Tomaten waschen und halbieren. Etwas Petersilie mit 2 EL Öl im Multizerkleinerer pürieren. Salzen und pfeffern.

Restliche Petersilie mit Tomaten, Parmesan und Butter unter das Risotto heben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken. Petersilienöl am Ende darüber träufeln.

Ilka Gräf am 05. August 2025