



## Peterliwurzel Cremesuppe



### Zubereitung für 4 Personen:

etwas Butter oder Oel zum Anbraten  
200 g Peterliwurz, gewaschen und zerkleinert  
1 Zwiebel, fein gehackt  
1 mehlige Kartoffel, geschält und zerkleinert  
ca. 7 dl Wasser oder Gemüsebrühe  
Muskatnuss, Salz, Pfeffer  
Petersilie oder Kraut der Peterliwurzel  
etwas Rahm, Milch oder Crème fraîche zum Verfeinern

Peterliwurz und Kartoffel mit den Zwiebeln andünsten, mit Wasser oder Gemüsebrühe ablöschen und aufkochen. Auf kleinem Feuer ca. 10 Min. köcheln lassen. Die Suppe pürieren, würzen, verfeinern.  
Peterliwurzkraut darüber streuen.

Peterliwurz wird zum Würzen von Suppen oder Gemüseeintöpfen verwendet.  
Geraffelt ist Peterliwurz auch für Rohkostsalate geeignet.