

Weihnachtsküche

Auch in diesem Jahr möchten wir Ihnen für die Weihnachtstage wieder ein Rezept vorstellen. Es ist gut vorzubereiten und raubt Ihnen wenig Zeit. Der Rezeptvorschlag ist für 4 Personen.

Schaumsuppe von Petersilienwurzeln

Zuerst werden 400 gr. frische Petersilienwurzeln geschält und in kleine Stücke geschnitten. Diese werden mit etwas Olivenöl und einer Zwiebel im Topf gut angeschwitzt. Wenn die Wurzeln eine gute Farbe angenommen haben werden 200 ml Riesling angegossen, etwas reduzieren und mit 400 ml Brühe auffüllen. Auf kleiner Flamme lassen wir die Suppe köcheln bis die Wurzeln gut weich sind. Nun gießen wir 200 ml Sahne an und erhitzen die Suppe wieder. Nun geben wir ca. 80 gr. kalte Butter hinzu und schlagen die Suppe mit dem Mixstab gut auf.

Beim servieren mit etwas Kresse auf dem Teller garnieren. Zubereitung ca. 30 min.

Guten Appetit wünscht das Planungsbüro

ConPlan
Berndt Rethfeld

Wir
wünschen
ein fröhliches
Weihnachtsfest
und ein glückliches
erfolgreiches Neues Jahr.
Wir danken Ihnen herzlichst
für die gute Zusammenarbeit und
hoffen auf eine weitere, erfolgreiche
Zukunft.



CONPLAN GmbH
Planungskonzepte für
die Haustechnik

<http://www.Con-Plan.de> Rethfeld@Con-Plan.de