

## Tomaten-Petersilienwurzel- Suppe mit Ricotta



**Bis 30 Min.**



**Einfach**



### Zubereitung

1. Das Tomatenmark in einem Topf mit etwas Öl braun rösten und mit dem Tomatenpüree aufgießen.
2. Petersilienwurzel schälen, würfeln und die Schalen auskochen.
3. **GOLDSTEIG Butter** im Topf leicht rösten (Nussbutter). Petersilienwurzel in die **GOLDSTEIG Butter** geben und leicht rösten.
4. Fleischbrühe, Sahne, Milch, Tomatenansatz und den Auskochfond der Schalen zugeben und ca. 10 Min. köcheln lassen. Den **GOLDSTEIG Ricotta** in die Suppe geben und pürieren.
5. Die fertige Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die angerichtete Suppe mit Schnittlauch garnieren.

### Zutaten



#### Für 8 Personen:

- 400 g Petersilienwurzel
- 100 g Tomatenmark
- 100 g Tomatenpüree
- 250 g **GOLDSTEIG Ricotta**
- 250 g **GOLDSTEIG Butter**
- ¼ l Sahne
- ¼ l Milch
- 350 ml Fleischbrühe
- Salz, Pfeffer

