

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

