Petersilien Wurzelsüppchen mit Walnuss-Tomatenfüllung

(Rezept für 8 Personen)

Zutaten

500g	Petersilienwurzel
1 Stk.	Zwiebeln
50g	Walnüsse
1 Stk.	Karotte
50g	sonnengetrocknete Tomaten
250ml	Gemüsebrühe
250ml	Kokosmilch
½ Bund	Schnittlauch
1 Bund	Gartenkresse
30ml	Olivenöl / Sonnenblumenöl

Gewürze: Salz, Pfeffer, Zucker, heller Balsamicoessig

Schritt 1
Schälen Sie die Petersilienwurzel und die Zwiebeln und schneiden Sie sie in grobe Stücke. Schwenken Sie beides in einer Pfanne mit beiden Ölen an und würzen es mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker. Alles in einen Mixer füllen und mit der Brühe und der Kokosmilch auffüllen. Den Mixer solange laufen lassen bis die Suppe sämig ist, Zum Schluss noch etwas hellen Balsamico für die Säure nachwürzen

Schritt 2
Die Karotte schälen und der Länge nach mit einem Schöler streifen abschälen. Den Streifen jeweils am Ende bis zur hälfte versetzt anschneiden und danach als Kreis legen und in einander stecken.

Schritt 3
Die Walnüsse in leichtem Karamell anrösten und grob zerhacken. Die getrockneten Tomaten und den Schnittlauch fein schneiden und alles miteinander vermischen.

Schritt 4
Den Karottenring in die Mitte des Tellers setzten und die Füllung einsetzten. Die Suppe erhitzen und vorsichtig eingießen, sodass der Ring nicht umfällt. Etwas Gartenkresse als Dekoration darüber streuen.