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