

Diese Woche in ihrer Abo-Kiste

## Kerbel



Vitamingehalt:

Ähnlich Petersilie

Aufbewahrung:

Im Gemüsefach des Kühlschranks -bald verwerten

Verwendungsmöglichkeiten:

- Kleingeschnitten zum Salat, in Suppen, Bratlinge usw.



## Rezept

### Kerbelsuppe (4 Personen)

17/02

**1 Zwiebel**  
**50 gr Butter**  
**½ kg Kartoffeln**  
**1 Liter Milch**  
**Salz, Muskat**  
**1 Bd. Kerbel**

Die Zwiebeln fein hacken und in der Butter glasig werden lassen. Die gewürfelten, rohen Kartoffeln und die Milch zugeben. Die Suppe leicht köcheln lassen. Wenn die Kartoffeln weich geworden sind, die Suppe mit einem Pürierstab mixen, mit Salz und Muskat abschmecken. Den gehackten, rohen Kerbel untermischen und genießen.

#### Tip:

Einen besonderen Pfiff bekommt diese Suppe, wenn man etwas geschlagenen Rahm und Butter unterzieht. Dazu schmeckt warmes französisches Weißbrot.