

Petersilienwurzelsüppchen

Mit gerösteten Maronen, Petersilienpesto und Serranoschinken

Zutaten (für 2 Personen)

200 g Maronen
400 g Petersilienwurzel
1 Stück Kartoffel
1 Stück Zwiebel
1 Stück Knoblauchzehe
1 Pack Suppengrün
100 ml Sahne
6 Scheiben Serranoschinken
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss

Petersilienpesto:

6 Stiele Petersilie (glatte)
2 EL Pinienkerne
8 Stück Basilikumblätter
6 EL Olivenöl
2 EL Parmesan

Benötigte Utensilien:

2 Töpfe
Messer
Schüssel
Backblech
Backofen
Pürierstab oder Moulinette oder
Standmixer

Die Blätter färben sich bunt, die ersten Herbststürme blasen kräftig und lassen Drachen steigen. Sie kommen von ihrem Spaziergang nach Hause und freuen sich auf etwas Kulinarisches, was den Magen wärmt. Im Onlinekochkurs befassen wir uns mit der Petersilienwurzel, welche im Herbst und Winter Hauptsaisonzeit hat. Unter Anleitung bereiten Sie ein leckeres „Petersilienwurzelsüppchen mit gerösteten Maronen, frischen Petersilienpesto und krossem Serranoschinkensegel“ zu. Gemeinsam lassen wir es uns munden und können per Livestream auf unserem Kocherfolg anstoßen!.

Rezept

Das Rezept erhalten Sie in unserem Onlinekochkurs. Kochen Sie gemeinsam mit Teilnehmer*innen aus ganz Deutschland und kommen Sie mit auf eine virtuelle kulinarische Reise. Denn hier heißt es: Zusammen isst man weniger allein.

Eine Anmeldung gilt für einen Haushalt.

Ihre Reiseleiterin an diesem Abend ist Sabine Finger aus der vhs Leipzig

Donnerstag, 20.10.2022; 18 bis ca. 19:30 Uhr (2 UE)

Technik-Check und Kennenlernen ab 17:30 Uhr

Kosten: 15 EUR