

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Petersilienwurzel

Sie gehört seit Karl dem Großen zu den anbauwürdigen Kulturpflanzen. Sie enthält neben Vitamin C, harntreibende Substanzen und ätherisches Öl, das aus dem Samen der Petersilienwurzel gewonnen wird. Die Wurzel ist mit der Möhre verwandt, hat jedoch einen eher würzigen als süßen Geschmack. Sie eignet sich als Zutat von Gemüse- und Fleischsuppen oder einfach als gedünstetes Gemüse. Die Wurzel sollte vor dem Zubereiten geschält werden.

Petersilienwurzel- Chips

500 g Petersilienwurzeln schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Portionsweise in Öl goldgelb ausbacken.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz oder Kräutersalz würzen.

Die Chips schmecken heiß und kalt

Guten Appetit wünscht ihr **Gemüsebringt's**-Team
www.gemuese-bringts.com