

Zutaten

- Basilikumpesto:
- 30 g Blattpetersilie
- 90 g Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 20 g geröstete Pinienkerne
- 30 g geriebener Parmesan
- 200 ml Olivenöl
- Grundsuppe:
- 3 Schalotten
- 150 g Knollensellerie
- 1 kleine KArtoffel
- 100 ml Weißwein
- 800 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Sahne
- Salz, Pfeffer, Muskat

Suppen

Süppchen vom Basilikum-Pesto

Hier servieren wir den Klassiker der italienischen Küche schlechthin - "Basilikum-Pesto" - in Verbinung mit einer leichten, erfrischenden Suppe.

So wird’s gemacht:

1. Herstellung des Pestos:
2. Knoblauch schälen, Keim entfernen und fein schneiden.
3. Petersilie, Basilikum, die Pinienkernen und den Knoblauch in einen Standmixer geben.
4. Parmesan und Olivenöl hinzugeben, anschließend fein pürieren.
5. Herstellung der Suppe:
6. Schalotten, sowie Sellerie und die Kartoffel schälen und fein würfeln.
7. Das Gemüse in Olivenöl glasig anschwitzen, anschließend mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen.
8. Nun die Brühe hinzugeben und das Süppchen kochen lassen, bis das Gemüse weich ist.
9. Sahne angießen und die Suppe mit den Gewürzen abschmecken.
10. Kurz vor dem Servieren das Pesto unter die Suppe mixen und sofort servieren.