



restlos
gut



KARTOFFELSUPPE MIT BASILIKUM-HASELNUSSPESTO

PESTO

160 g Haselnüsse
140 g Basilikumblätter
2 Knoblauchzehen
400 ml Olivenöl
100 g Parmesan, frisch gerieben
Salz, schwarzer Pfeffer aus
der Mühle

KARTOFFELSUPPE

2 EL Olivenöl
2 EL Butter
5 Schalotten, geschält und
gewürfelt
4 Knoblauchzehen, gewürfelt
200 ml Weisswein
2 l Gemüsefond
800 g mehligkochende Kartoffeln,
geschält und gewürfelt
8 Zweige Thymian, die
Blättchen abgezupft
1 Prise Muskatnuss, frisch
gerieben
Salz, Pfeffer aus der Mühle
250 g Sauerrahm

CROUTONS

2 dicke Scheiben Sauerteigbrot
(gerne schon älter)
2 EL Butter
1 EL Olivenöl

- 1 Die Haselnüsse hacken und im Ofen bei 160 Grad Heissluft etwa 8 Minuten rösten. Abkühlen lassen. Basilikum und Knoblauch mit dem Olivenöl mixen. Die restlichen Zutaten unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2 Olivenöl und Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze 15 Minuten hellbraun anschwitzen. Mit dem Weisswein ablöschen und 5 Minuten einkochen lassen.
- 3 Den Gemüsefond, die Kartoffeln, Thymian, Muskatnuss und Salz dazugeben und alles etwa 15 Minuten köcheln lassen. Die Suppe mit 200 g Sauerrahm und 2 EL vom Pesto mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4 Das Brot in grobe Würfel schneiden. Butter und Öl in einer grossen Pfanne erhitzen und die Croutons darin goldbraun rösten. Dabei die Pfanne immer wieder schwenken.

Kartoffeln bleiben oft übrig. Daraus eine Suppe zu machen, ergibt eine wärmende kräftigende Mahlzeit. Um einen Überschuss an Kräutern zu konservieren, ist Pesto eine geniale Lösung. Dafür eignen sich ausser Basilikum auch Petersilie, Dill, Minze oder eine Mischung aus allem. Croutons sind schliesslich eine ideale Möglichkeit, älteres Brot als Knuspererelement für Salate, Suppen und Gemüsegerichte zu verwenden.

