

Sellerieschaumsuppe mit Bärlauch-Pesto



Das brauchen Sie dafür:

Zutaten für 4 Portionen Sellerieschaumsuppe:

300 g Sellerie
Salz
weißer Pfeffer
1/2 Bouillon
100 ml Schlagobers

Bärlauch-Pesto:

20 g Parmesan
10 g Pinienkerne
1 Knoblauchzehe
3 EL
Rapsöl
100 g Bärlauch
Salz
Pfeffer

So geht's:

Für das Pesto alle Zutaten in einen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab oder im Cutter fein mixen. Für die Suppe Sellerie waschen, schaben, grob würfeln und in der Bouillon weich kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Schlagobers zugeben, pürieren und 2/3 durch ein Sieb streichen. Das andere Drittel der Suppe mit Bärlauch-Pesto nochmals pürieren, bis die Suppe einen kräftigen Grünton hat. Erst weiße Suppe in den Teller geben und dann vorsichtig die grüne Suppe dazugeben. Mit Bärlauch-Pesto garnieren.