



## Soupe au pistou

Zutaten für 8 Personen:

60	ml	Olivenöl, raffiniert
150	g	Zwiebel, fein gehackt
150	g	Karotte, klein gewürfelt
150	g	Staudensellerie, klein gewürfelt
150	g	Lauch, in feine Ringe geschnitten
250	g	Butternusskürbis, geschält, entkernt und gewürfelt
150	g	Fenchelknolle, Strunk entfernt, geviertelt in feine Scheiben geschnitten
150	g	Kartoffel speckig, geschält und in kleine Stücke geschnitten
		Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
2	l	Gemüsesuppe
400	g	Cannellini- oder Borlotti-Bohnen (aus der Dose), ab gespült

Für das Pesto:

50	g	Walnuskerne
50	g	Pinienkerne
1	ST	Knoblauchzehe, zerdrückt
30	g	Petersilie
		Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
150	ml	Olivenöl, native
50	g	Parmesan, geriebenen

Herstellung:

1. Für die Suppe das Öl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebel sowie Karotte darin 5 Minuten sautieren.
2. Das restliche Gemüse dazu geben, salzen, pfeffern und 10 Minuten braten.
3. Mit Gemüsesuppe aufgießen und 5 Minuten köcheln lassen, dann die Bohnen zugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen.
4. Für das Pesto Kerne, Knoblauch und Petersilie im Mixer mit Salz und Pfeffer sowie der Hälfte des Öls per Pulse-Funktion kurz vermengen. Dann restliches Öl und Parmesan untermischen.
5. Die Suppe mit einigen Löffeln Pesto krönen und das restliche Pesto dazu reichen.

