

Kräuterladen Hollerblüte

Kräuter-, Wildkräuter-, Wildobst-, Früchte- und Blütenrezepte

Pastinakensuppe mit Wilder Pesto-Mischung

Zutaten :

1 Zwiebel
etwas Bratöl
3 Pastinaken
2 Kartoffel
1 Esslöffel Wildes Kräutersalz, gemahlen
1000 – 1500 ml Gemüsebrühe
100 ml Sahne
2 gehäufte Esslöffel Wilde Pesto-Mischung
2 Esslöffel Wasser
2 Esslöffel Kräuteröl

Zubereitung:

Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und im Suppentopf in etwas Bratöl andünsten.

Die geputzten, in kleine Stücke geschnitten Pastinaken, Kartoffeln und das wilde Kräutersalz hinzugeben, vermischen und kurze Zeit weiter andünsten.

Mit Gemüsebrühe auffüllen und 15 bis 20 Minuten kochen lassen.

Die Suppe pürieren und die Sahne unterrühren.

Für das wilde Pesto 2 Esslöffel der Kräuter-Trockenmischung mit 2 Esslöffel Wasser vermischen, sodass ein dicker Brei entsteht. Das Kräuteröl unterrühren und 5 bis 10 Minuten ziehen lassen.

Die Suppe in die Teller geben und etwa 1 bis 2 Teelöffel (je nach Belieben) von dem wilden Pesto untermischen.

Das ergibt ein hübsches grünes Muster in der hellen Pastinakensuppe und schmeckt sehr lecker.

Guten Appetit!