



suppentasse mit unterer · 0,3 l, ø 13 cm, h 5,6 cm · no. 1991/013

MINISTRONE MIT BASILIKUMPESTO

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

je 1 Bund weißer und grüner Spargel, 1 Zucchini, 6 Stangen Staudensellerie, 1 Bund junge Bundmöhren, 800 g frische Erbsen, 4 EL Saubohnenkerne, 200 g Zuckerschoten, 6 kleine festkochende Kartoffeln, 8 Ofentomatenfilets, 1 TL getrockneter Oregano, 4 EL bestes Olivenöl, Fleur de Sel, Pfeffer aus der Mühle, 1 l Geflügel- oder Gemüsebrühe

Für das Pesto: 1 Bd Basilikum, 1 EL geröstete Pinienkerne, 1 EL geriebener Parmesan, ca. 250 ml bestes Olivenöl, Feines Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG:

Für die Minestrone: Den weißen Spargel ganz, den grünen nur im unteren Drittel schälen und die holzigen Enden abbrechen.

Den Zucchini und Sellerie putzen, waschen und in Scheiben schneiden.

Die Erbsen aus den Hülsen, die Saubohnenkerne aus den Häutchen palen. Die Zuckerschoten putzen, waschen und die Enden abknipsen. Die Kartoffeln schälen, waschen und vierteln.

Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und zuerst die Kartoffeln mit den Möhren und dem Oregano andünsten. Dann den Sellerie und die Zuckerschoten hinzufügen und kurz mitdünsten. Das restliche Gemüse dazugeben und ebenfalls kurz mitdünsten.

Die Brühe angießen und das Gemüse zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 bis 30 Minuten garen, danach nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Basilikumpesto: Die Blätter von den Basilikumzweigen zupfen, waschen und trocken schleudern. Alle Zutaten in einen Mixer geben und fein pürieren. Nach und nach das Olivenöl dazugeben und untermixen bis eine feine Paste entsteht. Das Basilikumpesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kurz vor Ende der Garzeit die Ofentomatenfilets in Streifen schneiden und in der Suppe kurz erwärmen. Die Minestrone eventuell mit Fleur de Sel abschmecken und auf vorgewärmte tiefe Teller verteilen. Jeweils etwas Basilikumpesto darüber träufeln und das restliche Pesto dazu reichen.