



Kohlrabisuppe mit Pesto

Zutaten für 4 Personen

600g Kohlrabi
200 g mehlig kochende Kartoffeln
2 Schalotten

1 EL Olivenöl
1 EL Dinkelmehl

800 ml Brühe

Pesto

4 EL Pinienkerne

40 g Petersilie, gehackt

30 g Basilikum, gehackt
80 g Parmesan, fein gerieben
60 ml Olivenöl
Etwas Orangensaft (3 EL)

Salz
Schwarzer Pfeffer

Salz
Pfeffer, weiß
Muskat

Kohlrabi und Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die Schalotten kleinschneiden.

Das Öl erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Das Mehl über die Schalotten stäuben.

Den zerkleinerten Kohlrabi und die Kartoffeln hinzufügen. Die Gemüsebrühe angießen und 20 Minuten köcheln lassen.

Pinienkerne in einer Pfanne **ohne Fett** rösten. **Achtung, diese können plötzlich sehr schnell Farbe bekommen.** Dann aus der Pfanne holen und auskühlen lassen. Die Petersilie waschen, trockenschleudern und samt der Stiele sehr fein hacken. Basilikum waschen und mit Krepppapier trockentupfen. Parmesan mit einer Reibe abreiben. Anschließend die abgekühlten Pinienkerne im Mörser zerstoßen. Die gehackten Kräutern und Parmesan mischen. Dann in einem dünnen Strahl, das Öl und Orangensaft einarbeiten und mit Pfeffer und Salz würzen. Für ein sehr homogenes Ergebnis alles nochmals durch einen Multizerkleinerer geben oder im Stabmixer pürieren. In der Zwischenzeit das Pesto zubereiten. Von der Suppe etwas Gemüse als Einlage mit einem Schaumlöffel abnehmen. Die restliche Suppe pürieren und vom Herd nehmen. Mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen. Etwas Pesto auf jedem Teller in einer Spirale verteilen.