Paprikasuppe mit Pesto

Suppen » Creme-Suppen

Zutaten (4 Personen)

» 4 gelbe Paprika
» 1 Zwiebel(n)
» 2 TL Butter/Margarine
» 750ml Instant-Gemüse-Brühe
» 2 Bd. Basilikum
» 2 Knoblauchzehe(n)
» 1 EL ger. Mandeln
» 2 EL Olivenöl
» 4 EL Balsamico Essig
» 2 EL ger. Parmesan
» 1 EL Schlagsahne
» Salz & Pfeffer
» 100ml Milch

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Paprikaschoten waschen, halbieren, putzen, entkernen und würfeln. Zwiebel abziehen und ebenfalls in Würfel schneiden. Butter erhitzen, beides darin andünsten. Brühe angießen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15min garen.

2. Basilikum abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Knoblauch abziehen und mit Basilikum, Mandeln, Olivenöl, Balsamico-Essig und Parmesan pürieren. Die Sahne unterrühren. Pesto mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Suppe pürieren, Milch zufügen und alles mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Suppe in tiefen Tellern anrichten. Pesto in Tupfen darauf setzen und mit einem Holzspießchen etwas auseinander ziehen. Evtl. mit Basilikumblättchen garnieren. Dazu schmeckt geröstetes und mit Pesto bestrichenes Baguette.

Nährwerte: 190kcal/E6g/F14g/KH9g pro Portion

angelegt am: 05.03.2005 Rezept-Nr: 1614

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke