



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Weiße Kräutersuppe mit Weinbergkresse-Pesto

Für 4 Personen

200 g Kartoffeln
60 g Pastinakwurzel
50 g Sellerieknolle
50 g Lauch, weißer Teil
50 g Zwiebeln oder Schalotten
4 Stk. Knoblauchzehen
4 El Sonnenblumenöl
1 lt. Kräuterfond
500 ml Sahne
Meersalz, weißer Pfeffer aus
der Mühle
50 g Butter

Weinbergkresse-Pesto:
250 ml Olivenöl
125 g Weinbergkresse
80 g Parmesan
50 g Kürbiskerne gemahlen

1 Tl. Meersalz
5 g Knoblauch
1 Msp Pfeffer

Das Gemüse schälen, in kleinen Stücke schneiden und im Sonnenblumenöl etwa 8 Minuten glasig andünsten. Mit dem Kräuterfond ablöschen und etwa 10 Minuten kochen, bis das Gemüse weich ist. Pürieren und durch ein Haarsieb streichen. Die Sahne dazugeben und würzen. Kurz vor dem Servieren die Butter in Stückchen darunterschlagen und die Suppe nochmals abschmecken.

Für das Weinbergkresse-Pesto die Weinbergkresse mit Meersalz pürieren. Olivenöl und übrige Zutaten dazugeben. Abschmecken