



# Kartoffelsuppe mit Pesto & Chorizo



## Zutaten für das Pesto

- 2 Bund Schnittlauch
- 120 gr Parmesan am Stück
- 120 gr Pinienkerne
- 2 Knoblauchzehen
- Salz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 TL gepresster Zitronensaft
- 260 ml neutrales Pflanzenöl

## Zubereitung

### Pesto

Vom Schnittlauch 10 Halme auf die Seite legen, Den Rest in feine Ringe schneiden. Den Parmesan reiben. Die Pinienkernen ohne Fettzugabe in Pfanne goldbraun rösten. Alle Zutaten in einen Hohen Mixbecher geben und mit Bamix fein pürieren. Abschliessend nochmals mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft Abschmecken

### Zutaten für die Suppe

- 2 Bund Suppengemüse
- 3 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 900 gr mehligkochende Kartoffeln
- 2 EL Butter
- 150 ml trockener Weisswein
- 1200 ml Gemüsebrühe
- 500 ml Rahm
- 3 daumenkuppengrosse Ingwer Stücke
- Salz & frische gemahlener Pfeffer & Cayennepfeffer
- 3 Prisen Zucker dazu etwas frisch geriebene Muskatnuss
- 200 gr Chorizo, in dünne Scheiben geschnitten ohne Haut



## Zubereitung

### Suppe

Das Suppengemüse putzen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden.

Die Butter in einem Topf zerlassen. Die Zwiebeln und den Knoblauch darin glasig anschwitzen. Das Suppengemüse dazugeben und kurz mit anschwitzen. Dann die Kartoffeln dazugeben und mit Weisswein ablöschen. Anschliessend 1,2 LT-Gemüsebrühe und den Rahm aufgiessen und die Lorbeerblätter dazugeben

Den Ingwer schälen, in kleine Würfel schneiden (oder reiben ) und ebenfalls in die Suppe geben.

Die Suppe mit Salz& Pfeffer, der feingeriebenen Schale von Zitrone sowie 4 TL frisch gepressten Zitronensaft, Cayennepfeffer, 1 EL Zucker und Muskatnuss würzen.

Die Suppe ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen, dann die Lorbeerblätter entfernen und den Topfinhalt mit dem Stabmixer pürieren. Bei Bedarf noch etwas Brühe hinzugeben, bis die Suppe eine feine sämige Konsistenz hat. Unbedingt noch einmal mit Salz & Pfeffer und eventuell etwas Zitronensaft abschmecken.

### ANRICHTEN

Kurz vor dem Servieren die Chorizoscheiben grob zerpfücken und in einer beschichteten Pfanne ohne Fettzugabe knusprig anbraten. Danach kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Suppe in 10 Tiefe Teller giessen und die Chorizoscheiben und das Pesto darauf verteilen. Je ein Schnittlauchhalm in der Mitte drapieren. Fertig