



Die Rezeptidee der Woche:

Winter

Woche 06 / 2015

Kartoffel-Steckrüben Suppchen mit Rucola- Walnuss Pesto

Zutaten für ca. 3 - 4 Personen:

Für die Suppe:

1	Mittlere Steckrübe (ca. 500g)
500 g	Kartoffeln, mehlig z.B. Adretta
1	Gelbe Zwiebel
1 EL	Olivenöl
1 Becher	Schlagsahne
750 ml	Gemüsebrühe
	Pfeffer & Salz aus der Mühle

Für das Pesto:

75g	Rucola
100g	Walnusskerne
Ca. 75 ml	Olivenöl
	etwas Salz

Zubereitung:

Die gelbe Zwiebel schälen und fein würfeln.

Die Steckrübe und die Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln.

Ein Esslöffel Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, die Zwiebel darin andünsten.

Die Steckrüben - & Kartoffelwürfel zugeben und mit der Brühe ablöschen.

Zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln.

Inzwischen die Walnüsse grob hacken, in einer Pfanne ohne

Fett rösten und wieder herausnehmen.

Den Rucola putzen, waschen, abtropfen lassen und grob hacken. Einige Rucolablätter und gehackte Nüsse als Dekoration zur Seite legen. Nüsse und Rucola mit dem Olivenöl mit einem Stabmixer pürieren. Mit Salz abschmecken.

Nun die Suppe ebenfalls mit einem Stabmixer fein pürieren. Sahne unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Suppe anrichten. Mit Pesto, den Rucolablättern und gehackten Nüssen garnieren.