



Das Event mit Nährwert...

Rezepte von DINNER-Rennern für DINNER-Renner

## Suppe mit Bärlauchpesto

Für 6 Personen

von Anne  
aus Frankfurt

### Zutaten

- 500 g Bärlauch, frisch
- 250 ml Olivenöl, fruchtiges
- 8 Schalotten
- 80 g Butter
- 200 ml Wein, weiß
- 1000 ml Sahne
- 2000 ml Gemüsebrühe
- 60 g Pinienkerne
- 2 Zitronen
- Salz, Pfeffer zum Würzen



**Vorbereitungszeit:** 45 Minuten

### Zubereitung

Den Bärlauch, waschen, trocknen, grob zerkleinern und nach und nach mit dem Olivenöl im Mixer zu einer Paste verrühren, mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Das Mixen klappt bei geringer Geschwindigkeit am besten.

Die Schalotten abziehen, fein würfeln und in der Butter glasig schwitzen, mit Weißwein ablöschen, den Fond und die Sahne zugeben und alles bei kleiner Hitze um 1/3 reduzieren lassen.

Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Öl goldgelb rösten.

Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und mit dem Zauberstab aufschäumen. In Teller füllen, je ca. 2 EL Bärlauchpesto dazugeben und Pinienkerne drüberstreuen, fertig!

Evtl. Reste vom Pesto halten sich ein paar Tage im Kühlschrank und schmecken auch wunderbar zu Nudeln.

***Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen!***

