

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Gastköchin: Karin Kaufmann

Minestrone mit Rucolapesto

Zutaten

(4 Personen)

Für die Minestrone

- 1 Zwiebel
- 2 Scheiben Sellerie
- 1 große Karotte
- 2 kleine Kartoffeln
- 2 Handvoll Weißkraut
- 1 Stück Stangensellerie
- 2 EL Olivenöl
- 1 ½ l Karins Gemüsebrühe
- 200 g gehackte Tomaten
- 200 g kleine Maccheroni
- Salz
- Pfefferkörner
- Pfeffer aus der Mühle
- etwas geriebener Parmesan

Für das Rucolapesto

- 270 ml mildes Olivenöl
- 200 g geschälte Mandeln (gehackt)
- 1 Knoblauchzehe
- 160 g Rucola

Quelle: ORF extra

- 5 g Fleur de Sel
- 2 EL Tomatenflocken

Zubereitung

Für die Minestrone eine Zwiebel, zwei Scheiben Sellerie, eine große Karotte und zwei Kartoffeln in Würfel, eine Handvoll Weißkraut in Streifen und ein Stück Stangensellerie in Scheiben schneiden.

Das geschnittene Gemüse in einem Topf in heißem Olivenöl anbraten und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Die gehackten Tomaten dazugeben und mit etwas Salz würzen.

Tipp: Alte Parmesanrinden können ebenfalls mitgekocht werden, das gibt einen tollen Geschmack!

Für das Pesto den Rucola grob hacken und in ein hohes Gefäß füllen. Die geschälten, gehackten Mandeln in einer Pfanne rösten, bis sie eine leicht braune Farbe haben. Anschließend die leicht gerösteten Mandeln zum Rucola geben, zwei Löffel Tomatenflocken beimengen, das Olivenöl dazugeben, mit einer Prise Salz würzen und alles mit einem Stabmixer pürieren.

Den Parmesan in eine kleine Schüssel reiben und am Ende zum Würzen für die Suppe verwenden. Eine Knoblauchzehe schälen, fein schneiden und in das gemixte Pesto rühren. 200 g Maccheroni in die Gemüsebrühe geben und mitkochen, bis sie gar sind.

Zum Schluss die Parmesanrinden aus der Minestrone nehmen. Dann die Minestrone in einem Suppenteller anrichten, einen kleinen Löffel Rucolapesto in die Mitte der Suppe geben und den frisch geriebenen Parmesan darüber streuen. Mit frischem Pfeffer aus der Mühle garnieren und servieren.