



### Zutaten:

2 Schalotte(n)  
 4 Möhre(n)  
 2 Petersilienwurzel  
 300 g Spargel, grün  
 1 Fenchel  
 300 g Kirschtomate(n)  
 9 EL Olivenöl  
 1,25 l Gemüsebrühe  
 nach Belieben Salz & Pfeffer  
 1 Dose(n) Weiße Bohnen (aus der Dose)  
 0,5 Bd Basilikum  
 1 Knoblauchzehe(n)  
 3 EL Pinienkern(e)  
 20 g Parmesan



GEFU Sieb  
PASSO



Le Creuset  
Pfannenwender



Continenta  
Schneidebrett  
aus Gummibaum  
Stirnholz mit  
Schublade



Lurch Razortech  
Parmesanreibe



Gemüsemesser  
Klassiker von Wi  
ndmühlmesser



AdHoc Pfeffer-  
und Salzmühle  
im Set Twin



Microplane Knob-  
lauchschneider



Küchenprofi  
Spargelschäler



Le Creuset  
Pfanne 3-ply  
PLUS flach  
antihaf



Le Creuset  
Bratentopf 3-ply  
PLUS

1

Schalotten, Möhren und Petersilienwurzeln schälen. Schalotten halbieren und in Ringe schneiden. Möhren schräg in dünne Scheiben schneiden. Petersilienwurzel in kleine Würfel schneiden.

2

Spargel im unteren Drittel schälen, die Enden entfernen und in etwa 3 cm lange Stücke schneiden.

3

Fenchel waschen und putzen. Halbieren, den Strunk keilförmig herausschneiden und die Knolle in 1 cm breite Streifen schneiden. Kirschtomaten waschen.

4

3 EL Öl in einem Topf erhitzen. Schalotten, Möhren und Petersilienwurzel darin andünsten. Gemüsebrühe dazu geben und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt 5 Min. kochen lassen.

5

Spargel, Fenchel und Tomaten zugeben und weitere 5-8 Min. zugedeckt kochen.

6

Inzwischen die Bohnen abgießen, abspülen und abtropfen lassen. Basilikum waschen, trocken tupfen und die Blättchen von den Stielen zupfen. Einige Blätter beiseite legen.

7

Knoblauch schälen und grob würfeln. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Parmesan grob reiben.



Basilikum, Knoblauch, Pinienkerne und Parmesan mit dem übrigen Öl fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Bohnen in die Suppe geben und kurz erhitzen. Suppe mit dem Pesto sowie dem übrigen frischen Basilikum anrichten und servieren.

Für noch mehr Appetit auf Frühling: Ersetzen Sie den Knoblauch durch selbst gesammelten Bärlauch und machen Sie das Pesto einfach daraus! Und, wer beim Pesto den Parmesan weglässt, macht aus der Frühlingssuppe ein veganes Gericht.