



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



Continenta Schneidebrett aus Gummibaum Stirnholz mit Schublade



GEFU Sieb PASSO



Le Creuset Pfannenwender



Gemüsemesser Klassiker von Windmühlenmesser



Lurch Razortech Parmesanreibe



Küchenprofi Spargelschäler



Le Creuset Pfanne 3-ply PLUS flach antihaf



AdHoc Pfeffer- und Salzmühle im Set Twin



Microplane Knoblauchschneider



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.