

Weihnachtsküche

Petersilienwurzelsuppe mit Gänseleber und Basilikumpesto

Zutaten für 4 Personen

400 gr Petersiliumwurzeln, 250 ml Sahne

400 ml Rinderfond, 500 ml gekörnte Brühe

1 Zwiebel, Olivenöl, Salz und Pfeffer

Gänseleber 150 gr

für das Pesto

30 gr Pinienkerne, 70 ml Olivenöl, 20 gr Parmesan

1 Knoblauchzehe, 50 gr Basilikum

Salz, Pfeffer,

Vorbereitung

Wurzeln , Zwiebel schälen und schneiden, in Olivenöl andünsten
Fond und Brühe aufgießen und ca. 20 min köcheln lassen, mit
dem Zauberstab aufmixen, mit Sahne aufgießen und warm halten
die Gänseleber mit Mehl bestäuben, in Butter langsam braten,
nicht hart werden lassen, salzen

Basilikum, Pinienkerne und die Knoblauchzehe mit Öl zusammen
aufmixen, nun die Suppe nochmals gut erwärmen, nicht kochen und mit
dem Zauberstab aufschlagen, ½ Teelöffel Pesto hinzugeben und
auf einen Suppenteller füllen und mit 2 Stücke von der Leber garnieren

Ein ähnliches Rezept kenne ich von einer Fahrradtour auf dem Elradweg
mit Spargelsuppe.

Guten Appetit wünscht das Planungsbüro
ConPlan
Berndt Rethfeld

Wir
wünschen
ein fröhliches
Weihnachtsfest
und ein glückliches
erfolgreiches Neues Jahr.
Wir danken Ihnen herzlichst
für die gute Zusammenarbeit und
hoffen auf eine weitere, erfolgreiche
Zukunft.



ConPLAN GmbH

Planungskonzepte für
die Haustechnik

<http://www.Con-Plan.de> Rethfeld@Con-Plan.de