

## Horst Lichter | Sellerie-Suppe mit Pesto

---

---

### Zutaten für 4 Personen:

- 1 Knolle Sellerie, ca. 600 g
- 1 mittelgroße Kartoffel, festkochend
- 3 Zwiebeln, ca. 100 g
- 2 Knoblauchzehen
- 300 ml Gemüsefond
- 200 ml Milch
- 350 ml Sahne
- 100 ml Weißwein
- 20 g Butter
- 2 Bund Basilikum
- 2 Bund glatte Petersilie
- 20 g Pinienkerne
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer, weiß und schwarz
- Orange, nach Belieben

### Zubereitung:

Sellerie und Kartoffel putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden, ebenso die Zwiebel. Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin goldgelb bei mittlerer Hitze andünsten. Sellerie und Kartoffeln hinzugeben und ca. 3 Minuten mitdünsten. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Milch, Sahne und Fond hinzugießen und ca. 20 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Pinienkerne in einer erhitzten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen und abkühlen lassen.

Knoblauch fein schneiden, Basilikum und Petersilie zupfen. Ein paar Petersilienblätter beiseite legen. Restliche Petersilie sowie den Basilikum grob hacken und mit den Pinienkernen, einem kräftigen Schuss Olivenöl und 8 EL Wasser in eine Schüssel geben. Das Ganze mit einem Mixstab pürieren und mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken. Nach Belieben 1/2 Orange pressen und einen Spritzer Orangensaft hinzugeben.

Die Suppe pürieren und in Suppenteller geben. Das Pesto auf der Suppe verteilen und mit Petersilienblättern dekorieren.

*Rezept: Horst Lichter*

*Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 29.09.2007*

*Prominente Gäste: Marianne und Michael Hartl*

