

Karfiolcremesuppe mit Bärlauchpesto



Zutaten:

500g Karfiol (Blumenkohl)

4 Kartoffeln

1/8l Obers (Sahne)

Suppenpulver (ich nehme mein Selbstgemachtes)

Salz

Pfeffer

3 Teel. Bärlauchpesto

Galgant und Bertram (wer es mag)

Zubereitung:

Den Karfiol und die Kartoffeln reinigen und in kleine Stücke zerteilen, in einem Topf geben und mit Wasser bedecken. Das Suppenpulver dazugeben, weichkochen, pürieren, das Obers untermischen und mit den Gewürzen abschmecken. Zum Abschluss das Bärlauchpesto untermischen.

Tipp: Das Bärlauchpesto kann auch weggelassen werden, die Suppe schmeckt auch so sehr gut, aber mit dem Pesto schmeckt sie sensationell gut.