

# Kartoffel-Zitronen-Suppe mit Feldsalat-Pesto

Cremige Kartoffelsuppe mit leichter Zitronennote

etwa 6 Portionen    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Feldsalat-Pesto:

10 g Pinienkerne  
40 g Feldsalat  
6 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl  
10 g geriebener Parmesan  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

### Kartoffel-Zitronen-Suppe:

1 unbehandelte Zitrone  
1 kg mehligkochende Kartoffeln  
100 g Zwiebeln  
4 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl  
1 ½ l Gemüsebrühe  
300 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Classic  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

- 1 Vorbereiten:**  
Zitrone heiß waschen, Zitronenschale von der Zitrone abreiben und den Saft auspressen.
- 2 Feldsalat-Pesto:**  
Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Feldsalat verlesen, waschen und abtropfen lassen. Feldsalat, Pinienkerne, Öl, 1/2 TL Zitronenschale und Parmesan in einen Rührbecher geben und pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Kartoffel-Zitronen-Suppe:**  
Kartoffeln schälen und würfeln. Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Kartoffeln dazugeben, mit Brühe auffüllen und in etwa 15 Min. gar kochen. Etwa 1 TL Zitronenschale in die Suppe geben. Suppe pürieren und nach Belieben passieren. Crème fraîche unterrühren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe mit dem Feldsalat-Pesto anrichten.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch die doppelte Menge Pesto (z. B. für Nudeln) zubereiten; im Kühlschrank hält es einige Tage.

