



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Kartoffelsuppe mit grünem Mandel - Pesto

Zutaten für 4 Personen:	
1 kg mehlig kochende Kartoffeln	Für das Mandel-Pesto:
3 Schalotten	50 g glatte Petersilie
50 ml feines Olivenöl	1 Zehe Knoblauch
200 ml trockener Weißwein	50 g frisch geriebener Parmesan
1 l Gemüsebrühe	50 g gehackte Mandeln
100 g Serranoschinken	50 ml feines Olivenöl
Salz	Salz
Pfeffer aus der Mühle	Pfeffer aus der Mühle
2 EL Sherry Essig	

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.

Die Schalotten schälen und fein würfeln.

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin glasig schwitzen.

Die Kartoffeln dazugeben und kurz andünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und mit der Gemüsebrühe auffüllen. 30 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit für das Mandel Pesto die Petersilie waschen,

trockenschütteln, die Blätter abzupfen, fein hacken und in einen Mixbecker



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



geben.

Den Knoblauch schälen, durch die Presse drücken und zur Petersilie geben. Parmesan, Mandeln und Olivenöl dazugeben und das Ganze mit dem Mixstab pürieren. Mit etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Serranoschinken darin, in kleinen Scheiben knusprig braten, dann beiseite stellen.

Nach der Garzeit die Suppe pürieren, mit etwas Salz, Pfeffer aus der Mühle und Sherry Essig abschmecken. Die Kartoffelsuppe in tiefen Tellern anrichten, je 2 EL von dem grünen Mandel Pesto darauf geben und mit einer Gabel ein dekoratives Muster ziehen. Die Serranoscheibchen darüber geben und die Suppe heiß servieren.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer