

Sommerliche Gemüsesuppe mit Pesto – ein Rezept von Eckart Witzigmann



Diese Suppe entstand als klassische Minestrone, eine Gemüsesuppe die traditionell in Italien serviert wird. Die vorliegende Version profitiert von der Fülle der Gemüsesorten, die uns der Sommer hierzulande schenkt. Gerne können Sie die Zutaten um weitere marktfrische Gemüsesorten ergänzen. Das frische Pesto verleiht dem Gericht die einzigartig-würzige Note, die diese Suppe ausmacht.

Zutaten für 4 Personen:

2 Knoblauchzehen
6 EL Bratöl



1 kleiner Bund Basilikum
1 geh. EL Parmesan
1 mittelgroße Zwiebel (60 g)

4 EL Butter (80 g)
1 kleine Kartoffel (40 g)
1 kleine Karotte (50 g)
1 kleine weiße Rübe (50 g)
1 Stange Lauch (50 g)
1 Tomate (50 g)
1 handvoll Spinat oder Mangold
1 Stange Staudensellerie (40 g)
1 Bouquet garni (Sträußchen aus frischer Petersilie, Thymian und Lorbeerblatt)
600 ml Gemüsesud
50 g grüne Bohnen
50 g Erbsen, tiefgefroren
1 kleiner Zucchini (40 g Zucchini)
Salz, Pfeffer

Für den Gemüsesud:

1 große Zwiebel
2 große oder 4 kleine Schalotten
2 dicke Stangen Lauch (350 g)
2 Karotten
100 g Staudensellerie
1 große Fenchelknolle (250 g)
200 g Austernpilze oder Champignons
3 EL Olivenöl
3 Knoblauchzehen
1,5 l Wasser
2 Lorbeerblätter
6 Stängel glatte Petersilie mit Kraut
3 Nelken
1 EL Meersalz
15 weiße Pfefferkörner

Für die Pesto: siehe Rezept [Pesto](#)

Noch ein Tipp:

Die Suppe hält sich einige Tage im Kühlschrank. Natürlich kann sie auch portioniert eingefroren werden.

Zubereitung (Zubereitungszeit: 90 Minuten):



Gemüsesud: Zwiebeln und Schalotten schälen. Den Lauch putzen und sorgfältig waschen. Karotten, Sellerie und Fenchel putzen und waschen. Alles in nicht zu kleine Stücke schneiden. Die Champignons putzen. Zwiebel- und Schalottenwürfel in Bratöl kurz anschwitzen.

Lauch, Möhren, Staudensellerie, Fenchel, Champignons und die ungeschälten und angedrückten Knoblauchzehen zugeben. Den Topf mit Wasser auffüllen.

Lorbeerblätter, Petersilienstängel (vorher mit Küchengarn zusammenbinden), Nelken sowie Meersalz zugeben, alles einmal kurz zum Aufkochen bringen. 20 Minuten leise kochen lassen. Vom Herd nehmen, die Pfefferkörner zugeben und dann 20 Minuten ziehen lassen. Alles durch ein Sieb gießen und dabei nur leicht anpressen.



Alle Gemüse in kleine Würfel schneiden. Spinat klein schneiden. 1 Knoblauchzehe fein hacken. Die Zwiebeln und den Knoblauch in 3 EL Öl und der Butter glasig dünsten. Kartoffeln, Karotten, weiße Rüben, Lauch, Tomaten, Staudensellerie, und das Bouquet garni zugeben, mit dem Gemüsesud aufgießen.



Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles auf kleiner Flamme 20 Minuten sanft kochen lassen. Die Bohnen separat weich kochen. Erbsen ebenfalls getrennt davon in kochendem Wasser blanchieren und kurz vor dem Ende der Garzeit zusammen mit den Bohnen, dem Spinat und den Zucchiniwürfeln zugeben.



Das Bouquet garni entfernen, die Suppe nochmals mit Pfeffer und Salz abschmecken und das Pesto mit der Suppe vermischen. Guten Appetit.
