

Creemesüppchen von der Chrysantheme

Für ca. 5 Portionen

<u>Weißer Grundsuppe</u>	<u>Das Pesto</u>
1 Zwiebel / St. Butter zum anbraten 1 Tasse Weißwein Brühe 500 ml (Gemüse o. Geflügel) Lorbeer, Pfeffer, Salz oder Gewürzsalz No. 5 250ml Sahne	500g Frische Chrysanthemen 200ml Olivenöl 100ml Rabsöl Salz No. 5 Stück Ingwer, 1 Knoblauch,

Die Suppe:

1. Zwiebeln und einem Topf mit der Butter andünsten
2. Mit Wein ablöschen und Brühe samt der Gewürze dazu geben ca. 10 Minuten köcheln lassen.
3. Sahne dazu geben.
4. Mit Stärke abbinden und durch ein Sieb geben.

Das Pesto:

1. Das gewaschene Chrysanthemen-Kraut im Mixer häckseln so, dass alles reinpasst.
2. Öl und die Gewürze dazu geben.
3. alles gut durchmischen, dass es ein schönes feines Pesto wird.
4. WICHTIG es darf nicht warm werden.
5. Abschmecken

Das Anrichten:

1. Die benötigte Menge an Suppe in ein Töpfchen geben und aufkochen.
2. So viel Pesto dazu geben, bis der gewünschte Geschmack erzielt ist.
3. In einer Tasse oder Glas anrichten und servieren.

Notizen:

Ronny Marzin & Team wünscht euch viel Spaß beim Kochen und genießen!