

MARLEY SPOON



Karfiol-Lauch-Suppe mit Haselnusspesto und Käsestangerl

 30-40min  2 Personen

Mmmh, so schmeckt der Herbst! Eine cremige Karfiol-Lauch-Suppe, getoppt mit einem würzig-frischen Petersilienpesto mit Haselnüssen ist doch die beste Medizin bei ungemütlichen Herbsttagen! Das Highlight des Gerichts sind die knusprigen Käsestangerl. Blätterteig, Salz und Pfeffer und geriebener Käse - mehr braucht es nicht für diese köstliche Beilage. Wir freuen uns jetzt schon, endlich loslöffe...

Was du von uns bekommst

- Karfiol
- Lauch
- Haselnuss ¹⁵
- frische Petersilie
- Kartoffeln
- Knoblauchzehe
- Zwiebel
- Blätterteig ¹
- Gran Biraghi Hartkäse ⁷
- Crème fraîche ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Gemüsesuppenwürfel
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backpapier
- Backrohr mit Umluftfunktion
- großer Kochtopf
- Küchenreibe
- Messbecher
- Sparschäler
- Stabmixer

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 870.0kcal, Fett 58.8g, Eiweiß 23.3g, Kohlenhydrate 55.3g



1. Gemüse vorbereiten

Backrohr auf 210°C Grad Umluft vorheizen. **Kartoffeln** schälen und vierteln. **Lauch** halbieren, gut waschen und in dünne Ringe schneiden. **Karfiol** waschen und in kleine Röschen aufteilen. **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. **Knoblauch** schälen und fein hacken.



4. Käsestangerl backen

Gefüllten **Blätterteig** nun mit einem Messer in 2cm breite Streifen schneiden. Anschließend zu Spiralen aufdrehen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech für ca. 12-15Min. im Backrohr backen. **Käse** der aus dem **Teig** rausfällt, einfach über die gedrehten **Stangerl** streuen. Wer mag kann die **Stangerl** mit etwas Eigelb bepinseln, so dass sie schön glänzen.



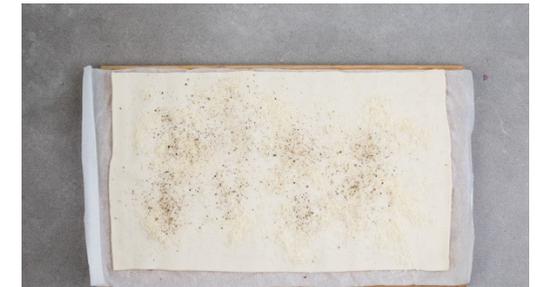
2. Suppe ansetzen

Einen großen Topf mit 1EL Öl mittelhoch erhitzen. **Zwiebeln** und **Knoblauch** ca. 2-3Min. anbraten, dann die **Kartoffeln**, **Karfiol**, **Lauch** und 1 gestrichenen TL Salz und Pfeffer dazugeben und eine weitere Min. anbraten. Mit 900ml Wasser ablöschen, einen Gemüsesuppenwürfel darin auflösen und ca. 15Min. köcheln lassen, bis das **Gemüse** gar ist.



5. Pesto zubereiten

Inzwischen die **Petersilie** samt Stängel grob hacken. **Haselnüsse** grob hacken. **Petersilie**, **3/4 der Haselnüsse**, 1EL Olivenöl, 1/2-1EL Essig und 50ml Wasser in einem schmalen hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einem **Pesto** pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.



3. Käsestangerl vorbereiten

Käse fein reiben. **Blätterteigs** von links nach rechts ausrollen und quer halbieren. Den **Käse** gleichmäßig auf dem **Teig** verteilen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. **Blätterteig** nun von unten nach oben einmal in der Mitte falten und Ränder gut zusammendrücken, die **Käsefüllung** soll dabei innen sein.



6. Suppe pürieren

1/2 Becher Crème fraîche in die **Suppe** rühren, mit einem Stabmixer fein pürieren. Nach Geschmack mehr Wasser dazugeben, falls die **Suppe** zu dickflüssig ist. Übrige **Crème fraîche** wird nicht verwendet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Teller verteilen. Das **Pesto** darüber träufeln, mit übrigen **Haselnüssen** garnieren und die **Käsestangerl** dazu reichen.