

# MARLEY SPOON



## Karfiol-Lauch-Suppe mit Haselnusspesto und Käsestangerl

 30-40min  4 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

- Crème fraîche <sup>7</sup>
- Gran Biraghi Hartkäse <sup>7</sup>
- Blätterteig <sup>1</sup>
- Zwiebel
- Knoblauchzehe
- Lauch
- Karfiol
- Haselnüsse <sup>15</sup>
- frische Petersilie
- Kartoffelnetz

## 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 845.0kcal, Fett 56.1g, Eiweiß 23.2g, Kohlenhydrate 54.7g



### 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. **Zwiebeln** schälen, halbieren und fein würfeln. **Knoblauch** schälen und fein hacken.



### 2. Suppe ansetzen

Einen großen Topf mit 1EL Öl mittelhoch erhitzen. **Zwiebeln** und **Knoblauch** ca. 2-3Min. anbraten, dann die **Kartoffeln**, **Karfiol**, **Lauch** und 2TL Salz und Pfeffer dazugeben und eine weitere Min. anbraten. Mit 1,8L Wasser ablöschen, einen Gemüsesuppenwürfel darin auflösen und ca. 15Min. köcheln lassen, bis das **Gemüse** gar ist.



### 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.



### 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.



### 5. Pesto zubereiten

Inzwischen die **Petersilie** samt Stängel grob hacken. **Haselnüsse** grob hacken. **Petersilie**, **3/4 der Haselnüsse**, 2EL Olivenöl, 1EL Essig und 100ml Wasser in einem schmalen hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einem **Pesto** pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.



### 6. Suppe pürieren

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