Gelbe Paprikasuppe mit Pesto

Für 6 -8 Personen

Zutaten:
80g Basilikum
50g Mandeln geraspelt
220ml Olivenöl
100g Parmesan
2 Knoblauchzehen
6 Gelbe Paprikaschoten
ca.1,2kg)
1 weiße Gemüsezwiebel
200ml Gemüsebrühe
375g Sahne
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

- 1. Basilikum waschen und trocken tupfen. Blätter von den Stielen zupfen. Portionsweise mit Mandeln und 100 ml Olivenöl im elektrischen Zerhacker fein pürieren. Püree in eine Schüssel umfüllen. Parmesan fein reiben. Knoblauch durch die presse drücken und mit geriebenen Parmesan und 100 ml Olivenöl unter das Basilikum-Mandel-Püree rühren. Das Pesto mit Pfeffer abschmecken.
- 2. Paprikaschoten putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Restliches Olivenöl (ca. 1 1/2 EL) in einem breiten Topf erhitzen. Paprikastücke und Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze unter rühren 5 Minuten andünsten.
- 3. Gemüsebrühe hinzufügen. Alles zugedeckt ca. 15 Minuten garen, bis die Paprikastücke weich sind. Paprika-Zwiebel-Gemüse mit dem elektrischen Pürierstab pürieren und durch ein sieb in einen Topf streichen.
- 4. Sahne in die Paprikasuppe rühren, einmal aufkochen lassen und mit salz und Pfeffer abschmecken. Das Basilikum-Mandel-Pesto in die Suppe rühren.