



# Französischer Gemüseeintopf ,“Soupe au Pistou“, mit Basilikum Pesto

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Sommerlich, gesund, französische Küche für jeden Tag

## Zutaten

- 1 l Rinderkraftbrühe
- 500 g frisches Saisongemüse
- (Geht auch mit einer bunten T. K. - Gemüsemischung, wenn es einmal schnell gehen muss)
- Broccoli oder Blumenkohl in kleinen Röschen
- Frühlingslauch in 2 cm langen Stücken
- Junge Möhren in Scheiben oder Würfeln
- Knollen - oder Staudensellerie in Würfeln
- Fr. Kohlrabi in Würfeln
- Grüne Bohnen in 2 cm langen Stücken usw.
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss
- Für das Basilikum Pesto:
- 2 Knoblauchzehen, grob gehackt
- 1 Bündchen frische Basilikum Blätter, gezupft, gewaschen
- 2 EL Olivenöl
- Gemahlener schwarzer Pfeffer
- 3 EL geriebener Emmentaler
- 3 EL geriebener Parmesankäse

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz:

### Schritt2

Die Rinderkraftbrühe aufkochen und nach Gar Punkt, zunächst für

### **Schritt3**

2 - 3 min. die Bohnen, Sellerie, Broccoli und Blumenkohl dazu geben. Etwas Zeit versetzt der Frühlingslauch für weitere 5 - 6 min. Das Gemüse "bissfest halten, nicht zerkothen lassen.

### **Schritt4**

(Das passiert schnell, wenn man einen Topf mit schwerem Boden verwendet der enorm "nachheizt")

### **Schritt5**

Das Basilikum Pesto:

### **Schritt6**

Den Knoblauch mit den Basilikum Blättern mörsern oder mit dem Stabmixer zerkleinern und mit dem Olivenöl "sämig" auf mixen. Pfeffer und die geriebenen Käse unterrühren.

### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt8**

Den Gemüseeintopf in vorgewärmten Tellern portionieren und jeweils 1 El Basilikum Pest verrühren.

### **Schritt9**

Ev. noch etwas geriebenen Parmesan dazu stellen und knuspriges Baguette dazu reichen.

**Rezeptart:** Eintöpfe, Pesto

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/franzoesischer-gemueseeintopf-soupe-au-pistou-mit-basilikum-pesto/>