

## **Walnusscremesuppe mit Pinienkernen**

by Andreas - Sonntag, Februar 03, 2019

<http://mundgericht.de/index.php/walnusscremesuppe-mit-pinienkernen/>



Diese elegante Suppe ist der perfekte Auftakt für ein Festtagsessen.

**1 Gemüsezwiebel**

**1 Lauchstange**

**1 Knoblauchzehe**

**1 rote Chilischote**

**70 gr. Walnusskerne**

**2 EL gehackte Petersilie**

**¾ l Gemüsebrühe**

**3 EL Butter**

**150 ml Sahne**

**4 EL Portwein**

**50 gr. Pinienkerne**

**Pfeffer**

**Salz**

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Beiseite stellen.

Die Walnusskerne im Mörser grob zerstoßen. Die Gemüsezwiebel und die Knoblauchzehe fein würfeln. Die Chilischote entkernen und ebenfalls fein würfeln. Die Porreestange in Ringe schneiden. Alles zusammen in einem Topf mit der Butter anbraten. Die Gemüsebrühe dazu gießen. Bei geschlossenem Deckel und kleiner Flamme 20 Minuten köcheln lassen. Nun mit einem Pürierstab oder im Mixer pürieren. Wieder 5 Minuten erwärmen. Dabei den Portwein und die Sahne beifügen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Kurz vor dem servieren noch einmal kurz mit dem Pürierstab aufschäumen.

Die Pinienkerne als Garnitur auf die Suppe geben.

### **Weitere Empfehlungen:**

Scharfe Sellerie-Meerrettichsuppe

Der traurige Moment der Wahrheit: Im Kühlschrank herrschte gähnende Leere. Nur noch Eier, Sahn...

Champignoncremesuppe

Wenn es mal wieder schnell gehen muss. Diese Suppe kann man auch sehr gut kalt essen. Allerdings...

**Linsensuppe mit Hühnerfleisch**

Für Linsengerichte verwende ich am liebsten Beluga- oder Berglinsen. Die braucht man nicht einw...