

Karfiolsuppe mit Ducca und Pesto

nach Athena Calderone „Cook beautiful“

Zutaten für 4 Personen

1 großer Karfiol (900g), vom Strunk befreit und in mundgerechte Röschen zerteilt.

60 ml [natives Olivenöl](#) extra, plus mehr zum Beträufeln

Grobes Salz

2 Stangen Lauch, nur das Weiße und Hellgrüne, der Länge nach halbiert und gewaschen

3 Zweige frischer Thymian

2 Knoblauchzehen, geschält und durchgepresst

225g vorwiegend festkochende Kartoffeln, geschält und geviertelt

725 ml [Hühnerbrühe](#)

185 ml Obers

Saft und Abrieb von 2 unbehandelten Zitronen

Frisch zerstoßener [schwarzer Pfeffer](#)

Karottengrün von frischen Babykarotten

Pistazien oder Pinienkerne

[Ducca](#)

Den Backofen auf 220°C vorheizen.

Die Karfiolröschen auf einem Backblech verteilen. Großzügig mit Olivenöl beträufeln, salzen und wenden. Im Ofen 30 Minuten garen, dabei den Karfiol nach der Hälfte der Zeit wenden und goldbraun backen.

Während der Karfiol gart, den Lauch quer in 6 mm breite Ringe schneiden. In einem mittelgroßen Topf den Thymian in Öl bei mittlerer Temperatur erhitzen und die Lauchringe darin in 2 Minuten weich braten. Den Knoblauch hinzufügen, dann alles 2 weitere Minuten garen, bis alles duftet.

Die Kartoffeln, die Hühnerbrühe, das Obers und 480 ml Wasser in den Topf geben. Den Karfiol hinzufügen und bei mäßiger Hitze zum sanften Köcheln bringen. Dann alles 15-20 Minuten garen, bis die Kartoffeln weich sind, wenn man sie mit einer Gabel einsticht. Sobald die Kartoffeln weich sind, die Thymianzweige entsorgen (Blätter sollten sich in der Zwischenzeit gelöst haben)

Die Mischung in einen Mixer geben und das Loch im Deckel mit einem Küchentuch abdecken, sodass der Dampf entweichen kann. Die Mischung sehr glatt pürieren. Den Zitronensaft hinzugeben, mit 2 TL Salz und etwas Pfeffer abschmecken. Die Suppe auf vier Schüsseln verteilen, mit Zitronenabrieb, etwas Pesto aus Karottengrün bestreuen und etwas Ducca toppen.

Pesto aus Karottengrün: Das Karottengrün wird mit gerösteten Pistazien oder Pinienkernen, Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer im Mixer vermengt

