

Walnussuppe

Nüsse mal anders.

Walnussuppe ist eine beliebte Snack-Suppe, die oft anstelle von Desserts gegessen wird. Sie ist reichhaltig und cremig zugleich. Walnüsse in Suppenform sind beliebt in der Küche Italiens aber ebenso in Mexiko. In unseren Breitengraden ist die Walnussuppe ein wunderbarer Begleiter in der herbstlichen Jahreszeit.

Zutaten

- 600 g Walnuskerne
- 100 g Pinienkerne
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g Ricotta
- 1 Bund Glatte Petersilie
- 1 Zwiebel
- 1,5 l Gemüsebrühe
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

- Die Pinienkerne im Backofen rösten. Die Zwiebel würfeln und im Olivenöl glasig dünsten.
- Die Walnuss- und Pinienkerne fein hacken, zur Zwiebel geben und kurz mitdünsten. Dann mit der Brühe ablöschen, den Knoblauch dazu pressen und einmal aufkochen lassen. Das Ganze 10 Minuten köcheln lassen, dann pürieren.
- Die Petersilie klein hacken und mit dem Ricotta zur Suppe geben. Rühren, bis sich der Käse völlig aufgelöst hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/walnussuppe/>