

Σούπες και ορεκτικά

Σούπα από παρμεζάνα και πατάτα με pesto από καρύδια και νεροκάρδαμο

Ανά [Marc Fosh](#)

Συνολικός χρόνος:

25 λεπτά

Για άτομα:

4

Συστατικά

All Ingredients

- 1 μεγάλο κρεμμύδι
- 3 πατάτες ξεφλουδισμένες και κομμένες σε κύβους
- 600ml ζωμός
- 200ml γάλα καρύδας
- 100ml κρέμα γάλακτος
- 25g τριμμένη παρμεζάνα
- 1 κουταλιά σούπας βούτυρο
- Αλάτι και πιπέρι

Μέθοδος

Παρασκευή:

10

Μαγείρεμα:

15

Για άτομα:

4

Δυσκολία:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Greek (Greece)'] 2

1. Για τη σούπα κόψτε το κρεμμύδι με το μεγάλο κοπτήριο του Braun Multiquick.
2. Σε ένα τηγάνι σοτάρετε τα κρεμμύδια με το βούτυρο μέχρι να μαλακώσουν. Προσθέστε τις πατάτες το ζωμό και το γάλα και μαγειρέψτε μείγμα χωρίς καπάκι σε μέτρια φωτιά για 10-15'.
3. Προσθέστε την κρέμα και πολτοποιήστε το περιεχόμενο της κατσαρόλας με το ραβδομπλέντερ μέχρι να γίνει πολύ λείο.
4. Για το pesto βάλτε όλα τα υλικά στο κοπτήριο και πατήστε το πλήκτρο ώστε σταδιακά να επιτύχετε μία απαλή πράσινη κρέμα green paste.
5. Ρίξτε την παρμεζάνα στη σούπα αλατοπιπερώστε και μοιράστε στα μπουλ. Γαρνίρετε με μία κουταλιά pesto και κλωνοράκια κόλιανδρου.

This recipe was prepared using Braun's MultiQuick Hand blender with its blending shaft, like for example in our set: MQ 5000 WH Soup.