



Frühlingsgemüse Minestrone mit Pesto Ricotta Nockerl

Für die Minestrone:

4 Stängel weißer Spargel

4 Stängel grüner Spargel

5 Stück(e) junge Möhren

5 Stück(e) Navetten

4 Stange(n) Frühlingslauch

2 Knoblauchzehen

3 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

800 ml Lafer Gemüsefond

150 g pürierte Tomaten

100 g Erbsen

150 g Zuckerschoten

Salz, Pfeffer

6 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Für die Nockerl:

1 Knoblauchzehe

Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

1 Bündel Basilikum

200 g Ricotta

50 g geröstete Pinienkerne

2 Eigelbe

50 g frisch geriebener Parmesan

5 Esslöffel Weißbrotbrösel

Salz, Pfeffer

Frühlingsgemüse Minestrone mit Pesto Ricotta Nockerl

1.

Spargel, Möhrchen und Navetten putzen bzw. schälen, vom Spargel die holzigen Enden wegschneiden. Spargel und Möhrchen in Stücke schneiden. Navetten je nach Größe vierteln oder halbieren. Frühlingslauch putzen und in Stücke teilen.

Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. In einem großen Topf das Olivenöl erhitzen. Knoblauch darin anschwitzen. Dann Spargel, Navetten und Möhrchen zugeben und kurz mitanschwitzen. Das Ganze mit Gemüsefond auffüllen, pürierte Tomaten zugeben und alles etwa 6 min. leise köcheln lassen. Dann Frühlingslauch, Erbsen und Zuckerschoten untermischen und alles weitere 10 min. leise garen.

Inzwischen für die Nockerl Knoblauch schälen und hacken. Basilikumblätter abzupfen. Beides mit Ricotta und gerösteten Pinienkernen in einen Mixer geben und fein pürieren. Eigelb, Weißbrotbrösel und Parmesan untermischen, Masse mit Salz, Pfeffer abschmecken und 15 min ziehen lassen.

Aus der Ricottamasse mit Hilfe von 2 Esslöffeln Nocken formen, diese in siedendes Salzwasser geben und darin ca. 8 min. ziehen lassen.

Minestrone mit Salz, Pfeffer würzig abschmecken und in tiefe Teller schöpfen. Pesto-Nockerl darauf verteilen. Abschließend alles mit Olivenöl großzügig beträufeln.