Sellerie-Creme-Suppe mit Walnuss-Petersilien Pesto und Walnussknusperstangen

Zubereitungszeit:
ca. 40 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	907 kcal / 3800 kJ	Fett:	81,5 g
Eiweiß:	16,8 g	Davon gesättige Fettsäuren:	35,9 g
Kohlenhydrate:	26,8 g	ungesättige Fettsäuren:	45,6 g

Zubereitung:

1. Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze (Umluft: 180°C, Gas: Stufe 3) vorheizen. Die Butter in einem großen Topf schmelzen lassen und Lauch, Selleriestücke und zwei Drittel des Knoblauchs bei mittlerer Hitze anschwitzen. Nun das Parmesanstück hinzugeben und alles mit Brühe aufgießen. Alles bei sanfter Hitze ca. 25 Minuten simmern lassen, bis die Selleriestücke weich sind.

2. In der Zwischenzeit Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten und abkühlen lassen. Zusammen mit dem Parmesan, der Petersilie, dem restlichen Knoblauch und dem Olivenöl in einen Mixer füllen und alles grob hacken. Anschließend mit Salz & Pfeffer abschmecken und beiseite stellen.

3. Für die Knusperstangen den Blätterteig leicht ausrollen, mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und Teigplatten mit Mohn und gehackten Walnüssen bestreuen. Dann mit Salz & Pfeffer würzen. Teigplatten nun in gleichmäßige Streifen schneiden und diese nun jeweils ineinander verdrehen. Im vorgeheizten Ofen für ca. 15 Minuten backen bis sie goldbraun sind.

4. Die Suppe zusammen mit der Sahne feinpürieren und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann mit dem Pesto als Topping und den Knusperstangen servieren.

Zutaten für 4 Portionen :

Für die Suppe:

- 1 EL Butter
- 1/2 Stange Lauch, in Ringe geschnitten
- 3 Knoblauchzehen, geschält und halbiert
- 1 kleine Selleriewurzel, geschält und in grobe Stücke gehackt
- 20 g Parmesan am Stück und ca. 4 EL gehackt für das Pesto
- 1 L Hühnerbrühe
- 50 g Kalifornische Walnüsse
- 50 ml Olivenöl
- 1 Bund glatte Petersilie
- 200 ml Sahne
- Salz und Pfeffer

Für die Knusperstangen

- 1 Packung fertiger Blätterteig
- 1 Eigelb
- 50 g Kalifornische Walnüsse, gehackt
- 2 EL gemahlener Mohn
- Salz und Pfeffer