

## Schaumsüppchen vom Sellerie mit karamellisierten Sternen und Kürbiskernpesto

### Zutaten für 4 Personen

1000	g	Knollensellerie
1	Bund	Zwiebellauch/Lauchzwiebeln
1000	ml	gute Gemüsebrühe
1	Stk.	Zitrone
150	g	PROVAMEL Bio Soja Cuisine
		PROVAMEL Bio Soja Backen und Streichen
		Steinsalz (oder Salz), frisch gemahlener Pfeffer, Honig

### für das Pesto:

1/2	Bund	Blattpetersilie
1/4 - 1/2	Topf	Basilikum
1-2	El	geröstete Kürbiskerne
		Kürbiskernöl, Meersalz, frisch gemahlener Pfeffer

### Zubereitung:

Den Sellerie schälen und von einem 4 dünne (ca. 3mm) Scheiben, am besten mit Hilfe eines Allschneiders oder einer Brotschneidemaschine, abschneiden. Aus jeder Scheibe ca. 3 Sterne (Sternausstecher) ausstechen und beiseite legen. Zum Ausstechen eignen sich gut Weihnachtsplätzchen-Formen, mit einem Durchmesser von mindestens 2 cm.

Den restlichen Sellerie Nuss groß würfeln und in einem Topf mit etwas PROVAMEL Backen und Streichen anschwitzen. Den grob geschnittenen Frühlingslauch / Lauchzwiebeln zugeben, kurz mit anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend die Gemüsebrühe zugeben. Die Suppe abgedeckt ca. 10-25 Minuten leise köcheln lassen.

Für das Pesto die Kräuter zupfen, waschen, trocken schleudern und ein wenig als Dekoration beiseitelegen. Die Kräuter mit etwas Kürbiskernöl (je nach gewünschter Konsistenz) in einem hohen Gefäß pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kürbiskerne grob mörsern und ebenfalls zugeben bzw. alle Zutaten in einem Blitzhacker pürieren.

Wenn der Sellerie in der Suppe weich ist die PROVAMEL Soja Cuisine zugeben, allerdings nicht mehr aufkochen und pürieren. Mit Zitronensaft und Schale sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die karamellisierten Sterne diese in einer Pfanne mit wenig PROVAMEL Backen und Streichen leicht anbraten. Etwas Honig sowie ein wenig Salz zugeben und die Sterne von beiden Seiten kurz anbraten / anschwitzen. Mit etwas Gemüsebrühe ablöschen und gar köcheln lassen. Die Suppe mit Hilfe eines Mixstabes luftig aufschlagen bzw. Luft unterschlagen und gefällig in einem Suppenteller anrichten.

### Tipp:

Die gewünschte Konsistenz der Suppe kann ganz einfach durch das Pürieren bestimmt werden. Ist die gewünschte Konsistenz erreicht, einfach die Suppe passieren.