

## Rezept

# Parmesansuppe mit Pesto-Brötchen

Ein Rezept von Parmesansuppe mit Pesto-Brötchen, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>200 g</b> Parmesan	<b>1</b> Zwiebel
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>2 EL</b> Mehl
<b>600 ml</b> Hühner- oder Gemüsebrühe	<b>4 Scheiben</b> Ciabatta-Brot
<b>4 EL</b> Basilikumpesto (aus dem Glas) Pfeffer	<b>200 g</b> Sahne

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal

## Zubereitung

1. Den Parmesan reiben. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Das Mehl unterrühren. Mit etwas Brühe ablöschen, dabei rühren, dann die restliche Brühe und den Parmesan dazugeben. Einmal aufkochen und bei kleiner Hitze 10 Min. kochen lassen.
2. Inzwischen die Brotscheiben im Toaster rösten und mit dem Pesto bestreichen. Die Sahne zur Suppe geben und erhitzen. Die Suppe schaumig pürieren und mit Pfeffer abschmecken. Mit dem Pesto-Röstitbrot servieren.