

# Brunnenkressesüppchen · Crostini

Rezept von Gabrielle Batlogg, Privatkochschule Schwyz

**Zutaten** (4 Pers.)

## Brunnenkessesüppchen

3 EL Olivenöl


300 g Kartoffeln geschält und gewürfelt

2 Bundzwiebeln, gehackt

2 Knoblauchzehen, gehackt


8 dl Gemüsebouillon

1 dl Vollrahm

120 g Brunnenkresse (aus Wynau, BE) 

## Pesto

1 EL Pinienkerne

3 EL geriebener Alpsbrinz 

Salz

etwas Olivenöl

1 Eiweiss

1 Ur-Roggenbrot (Wallis) 

## **Zubereitung**

1. Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch in 2 EL Olivenöl andünsten. Mit der Gemüsebouillon ablöschen und für 15 Minuten garkochen. Vollrahm dazu geben, Brunnenkresse beifügen und pürieren.
2. Für das Pesto 20 g Brunnenkresse, Pinienkerne, 1 EL geriebener Parmesan, Salz und etwas Olivenöl zusammen mörsern oder cuttern.
3. Eiweiss steif schlagen, mit 2 EL Pesto und 1-2 EL Alpsbrinz zu einem Brunnenkresseschaum verarbeiten.
4. Roggenbrotscheiben im Ofen backen, mit Brunnenkresseschaum bestreichen und überbacken.
5. Brunnenkessesüppchen abfüllen und überbackenen Roggenbrotscheiben servieren.



Die Slow Food Presidi sind Projekte von Slow Food zum Schutz kleiner Qualitätsproduktionen, die traditionelles Lebensmittelhandwerk bewahren



Die Arche des Geschmacks erfasst Lebensmittel, Pflanzenarten und Tierrassen, die mit Kulturen und Traditionen auf der ganzen Welt verbunden und vom Aussterben bedroht sind  
Mehr Informationen: [slowfood.ch](http://slowfood.ch) / [slowfood.com](http://slowfood.com)