

## Bunter Möhren-Ingwer-Eintopf mit grünem Pesto und gerösteter Chorizo



Zubereitungszeit **50 Minuten**

Kalorien pro Portion **560**

### Zutaten für 4 Personen

#### None:

300 g Möhren  
10 g Ingwer  
300 g Kartoffeln  
0,5 Gemüsezwiebeln  
20 ml Rapsöl  
800 ml Gemüsebrühe  
80 ml Kikkoman natürlich gebraute Soja Sauce mit 43% weniger Salz

#### Für die Chorizo:

160 g Chorizos

#### Für das Pesto:

80 g Petersilie  
1/2 Knoblauchzehen  
60 g Macadamianüsse  
60 ml Olivenöl  
2 TL geriebener Parmesan  
0 Salz  
0 Pfeffer

1. Möhren putzen, schälen und in Scheiben schneiden oder würfeln.
2. Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln und Zwiebel schälen und würfeln.
3. Rapsöl in einem Topf erhitzen.
4. Ingwer und Zwiebel darin etwa 3 Minuten andünsten, dann Möhren und Kartoffeln hinzugeben.
5. Mit Brühe und Kikkoman Soja-Sauce aufgießen.
6. Zudeckt bei schwacher Hitze rund 45 Minuten garen, dabei ab und an umrühren.
7. Inzwischen die Chorizo in dünne Scheiben schneiden.

8. Chorizo-Scheiben auf Backpapier auslegen.
9. Im Backofen oder Konvektomaten bei 150 Grad Celsius rund 8 Minuten knusprig rösten.
10. Für das Pesto die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.
11. Knoblauch schälen und mit den Macadamia-Nüssen grob hacken. Petersilie, Knoblauch und Nüsse in ein hohes Gefäß geben.
12. Das Öl hinzugießen und alles mit dem Stabmixer pürieren.
13. Den Parmesan unterrühren und das Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.
14. Möhreintopf auf vorgewärmten Suppentellern anrichten.
15. Chorizo-Scheiben sowie Pesto darüber verteilen und sofort servieren.

**Guten Appetit!**