

# Erbsen-Creme-Suppe mit Parma-Schinken und Bruschetta

## Für 2 Personen

4 Scheiben Parma-Schinken	0,5 Ciabatta	250 g Erbsen, TK
5 Tomaten	2 Zehen Knoblauch	0,25 Bund Basilikum
1 Bund Minze	200 g Crème-fraîche	Olivenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Teller zum Anwärmen in den Ofen geben. Das Basilikum zupfen und in feine Streifen schneiden. Die Tomaten vom Strunk befreien und würfeln. Den Knoblauch abziehen, vierteln und mit etwas Salz auf einer festen Unterlage mit dem Messerrücken zu einer Masse zerdrücken. Die Basilikumstreifen, die Tomatenwürfel und die Hälfte des Knoblauchs vermengen, mit etwas Olivenöl marinieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Erbsencremesuppe in einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Den Parma-Schinken mit Pfeffer bestreuen und goldbraun anbraten. Anschließend auf Küchentrepp abtropfen lassen. Die Minze zupfen. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Minzblätter hinzugeben. Die Erbsen beifügen und aufkochen lassen. Nach circa drei Minuten abgießen und den Sud aufbewahren. Die Erbsen und die Minze pürieren. Den Sud wieder hinzugeben und glatt pürieren. Ein Schuss Olivenöl unterrühren. Zwei Esslöffel Crème-fraîche beiseite legen, den Rest mit zu der Suppe geben und vermengen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen. Das Ciabatta in Scheiben schneiden und knusprig im Öl anrösten. Die Brotscheiben aus der Pfanne nehmen, mit dem Knoblauchmus bestreichen und die marinierten Tomaten darauf geben. Die Suppe auf Tellern verteilen und jeweils einen Löffel Crème-fraîche oben auf geben. Den Parma-Schinken gleichmäßig auf die Teller verteilen und servieren.

Guido von Schöning am 13. April 2010