

Gemüse-Creme-Suppe mit Birne und Pancetta

Für zwei Personen

4 Scheiben Pancetta	2 mehlig Kartoffeln	250 g Möhren
100 g Sellerie	1 Stange Lauch	1 Zwiebel, klein
1 Birne	20 g Ingwer	4 EL gekörnte Gemüsebrühe
20 g Butter	50 g Crème-fraîche	2 Zweige krause Petersilie
Crema di Balsamico	schwarzer Pfeffer, Salz	

Den Sellerie, die Kartoffeln und die Möhren schälen und klein schneiden. Den Lauch abziehen und ebenfalls klein schneiden. Den Ingwer schälen und fein hacken. Einen Topf mit dreiviertel Liter Wasser und der Gemüsebrühe aufsetzen und das Gemüse mit dem Ingwer darin 15 Minuten kochen lassen. Die Zwiebel abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne mit der Butter anbraten. Anschließend zur Suppe geben. Den Pancetta in einer Pfanne ohne Fett braten und anschließend in Streifen schneiden. Die Birne schälen, entkernen, in Spalten und dann in Stücke schneiden. Die Suppe pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Suppe mit der Crème-fraîche, der Crema di Balsamico und der Petersilie verfeinern. Die Gemüsecremesuppe mit der Birne und dem Pancetta in tiefen Tellern anrichten und servieren.

Silvia Gerke am 19. Juni 2012