

# Erbsen-Suppe mit Parma-Schinken

## Für zwei Personen

4 Scheiben Parma-Schinken    500 g Erbsen, TK    200 g Crème-fraîche  
6 Zweige Minze                    100 ml Olivenöl    Meersalz, Pfeffer

Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Parma-Schinken mit Pfeffer würzen und darin bei starker Hitze anbraten, bis er knusprig ist. Anschließend mit einem Sieb das Öl abtropfen lassen und zum weiteren entfetten auf Küchenpapier legen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Minzblätter waschen und zusammen mit den Erbsen in das kochende Wasser geben und drei Minuten blanchieren. Die Erbsen und die Minze durch ein Sieb abgießen und den Sud aufbewahren. Anschließend Die Erbsen und die Minze in den Mixer geben und mit 500 Millilitern des Suds pürieren. Von der Crème fraîche vier Esslöffel abnehmen und beiseite stellen. Den Rest zusammen mit dem restlichen Olivenöl in den Mixer geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und erneut kurz mixen. Die Erbsensuppe auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der übrigen Crème-fraîche und dem Parma-Schinken garnieren.

Christian Hoffmann am 03. Januar 2014