

# Parmesan-Suppe, Gemüsefond, Backerbsen, Schinken-Chip

**Für zwei Personen**

**Für die den Gemüsefond:**

2 Möhren	1 Petersilienwurzel	1 Stange Lauch
$\frac{1}{2}$ Knollensellerie	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
$\frac{1}{4}$ Bund Petersilie	$\frac{1}{4}$ Bund Liebstöckel	6 schwarze Pfefferkörner

Salz

**Für die Parmesansuppe:**

100 g Parmesan	120 ml Sahne	1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe	300 ml Gemüsefond, s. o.	100 ml trockener Weißwein
3 Zweige Basilikum	1 EL Mehl	
$\frac{1}{2}$ TL Olivenöl	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

**Für die Backerbsen:**

3 Eier	2 EL Milch	60 g Mehl
2 Zweige Basilikum	Pflanzenöl	Muskatnuss, Salz

**Für den Schinken-Chip:**

4 Scheiben Parmaschinken

**Für den Gemüsefond:**

Die Zwiebel mit der Schale vierteln. Restliches Gemüse schälen und waschen. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Kräuter waschen.

Alles in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und mit Pfeffer, Salz und Kräutern für mind. 15 Minuten kochen. Anschließend den Fond durch ein Sieb geben und auffangen.

**Für die Parmesansuppe:**

Parmesan fein reiben und beiseitestellen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig dünsten. Mehl hinzugeben und mit Weißwein ablöschen. Kräftig verrühren. Gemüsefond und Parmesan hinzugeben, umrühren und einmal aufkochen lassen. Das Ganze ca. 10 Minuten simmern lassen. Anschließend Sahne hinzugeben und erhitzen lassen. Anschließend mit dem Pürierstab aufschäumen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Basilikum waschen, trockenwedeln und die Suppe mit Basilikumblättern garnieren.

**Für die Backerbsen:**

Eier, Milch, Mehl und Öl zu einem zähflüssigen Teig verrühren. Basilikum waschen, trockenwedeln und fein schneiden. Teig mit Salz, Basilikum und Muskatnuss abschmecken. Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und den Teig durch eine Spätzlehobel in das heiße Fett streichen und frittieren. Anschließend herausnehmen und gut abtropfen lassen.

**Für den Schinken-Chip:**

Schinken in einer heißen Pfanne ohne Öl knusprig von beiden Seiten braten.

Helene Mayrwöger-Heinetzberger am 06. Februar 2024