

# Cremige Tomaten-Suppe mit Joghurt und Parmaschinken

## Für 2 Personen

2 Knoblauchzehen	300 g reife Eiertomaten	3 EL Olivenöl
Salz	4 Scheiben Parmaschinken	1/2 rote Chilischote
1 kleine Zwiebel	200 g geschälte Eiertomaten	50 ml glutenfreie Gemüsebrühe
4–5 Stängel Basilikum	3 EL griech. Joghurt (10%)	1 Prise Zucker
Pfeffer		

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Knoblauchzehen schälen und grob hacken. Eiertomaten mehrfach einstechen, in eine Schüssel geben und mit Knoblauch, 2 EL Olivenöl und Salz marinieren. Dann auf ein kleines Backblech geben und im vorgeheizten Ofen 20 Minuten backen.

Inzwischen vom Parmaschinken eine halbe Scheibe nochmals halbieren und zum Garnieren beiseitelegen. Den restlichen Schinken klein schneiden.

Chilischote waschen, entkernen und fein hacken. Zwiebel schälen, würfeln und in einem Topf im restlichen Olivenöl farblos andünsten.

Klein geschnittenen Parmaschinken und Chili dazugeben und anschwitzen.

Gebackene Tomaten, geschälte Eiertomaten und Gemüsebrühe zugeben, aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen. Währenddessen das Basilikum abbrausen, die Blätter abzupfen und einige Blättchen zum Garnieren beiseitelegen. Restliche Basilikumblätter grob klein schneiden.

Joghurt, geschnittene Basilikumblätter und Zucker in die Suppe rühren und mit dem Stabmixer fein pürieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Tomatensuppe auf zwei tiefe Teller oder Schalen verteilen und mit dem beiseitegelegten Basilikum, Schinken und restlichem Joghurt garniert servieren.

Christian Henze am 03. Mai 2019