



Parmesansuppe mit knusprigem Serranoschinken

Zeit gesamt
30min



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Knollensellerie	0.25 g
Pastinaken	3 St.
Lauch	0.25 St.
Schalotten	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Öl	4 EL
Weißwein, trocken	200 ml
Gemüsebrühe	800 ml
Basilikum, frisch	20 g
Olivenöl	6 EL
Serranoschinken	80 g
Schlagsahne	200 ml
Parmesan, gerieben	150 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, hohes Gefäß, mittlerer Topf, Sieb, SILVERCREST Stabmixer/
Pürierstab

1. Sellerie und Pastinaken schälen und grob würfeln. Lauch längs halbieren, Wurzelenden entfernen und in grobe Stücke schneiden. In einem Sieb waschen. Schalotte und Knoblauch schälen und grob würfeln.
2. In einem Topf 2 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und gewürfeltes Gemüse mit Knoblauch und Schalotte ca. 5 Min. anbraten. Mit Wein ablöschen und ca. 3 Min. köcheln, bis etwas die Hälfte des Weines verkocht ist. Brühe zugeben, aufkochen und ca. 25 Min. leicht köcheln.
3. Inzwischen Basilikum waschen, trocken schütteln und grobe Stiele entfernen. In einem hohen Gefäß 3/4 des Basilikums mit Olivenöl fein pürieren. Anschließend durch ein feines Sieb in eine Schüssel streichen.
4. Serranoscheiben grob zerzupfen. In einer Pfanne 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Serranowürfel ca. 2 Min. kross braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
5. Sahne und Parmesan zur Suppe geben und ca. 2 Min. köcheln. Parmesansuppe fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe in Tellern anrichten, mit Basilikumöl, Basilikum und knusprigem Serranoschinken bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	591 kcal
Kohlenhydrate	37 g
Eiweiß	20 g
Ballaststoffe	7 g
Fette	37 g