Kartoffelsuppe mit Lauch, Erbsen und Prosciutto crudo San Pietro-Chips

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 4 kleine Lauch
- 8 mittlere Kartoffeln
- 200g Salatblätter
- 200g ausgepalte Erbsen
- 240g Prosciutto crudo San Pietro
- 16dl Pflanzenbrühe
- 16EL frische Sahne
- 16EL gemischte Kerne (Sonnenblumen, Kürbis, Lein, Sesam …)
- n.b. Salz
- n.b. Pfeffer aus der Pfeffermühle

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, zusammen mit dem Lauch und den Salatblättern waschen.

2. Den weissen Teil des Lauchs in runde Scheiben schneiden, die Kartoffeln würfeln und den Salat in Streifen schneiden.

3. Das ganze Gemüse zusammen mit den Erbsen in einen Topf geben und mit der Brühe übergiessen.

4. Zum Kochen bringen und für ungefähr 20 Minu-ten im geschlossenen Topf kochen. Gelegentlich umrühren.

5. Wenn die Kartoffeln beim Anstechen mit einer Gabel weich sind, die Suppe mit einem Stabmixer quirlen, bis eine glatte und homogene Creme erreicht ist.

6. Die Kremigkeit wird nötigenfalls mit einer Kelle heissem Wasser reguliert. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.

7. 2 Esslöffel Öl in einer Pfanne mit Antihaftbeschichtung erhitzen.

8. Den Rohschinken San Pietro mit den Händen in kleine Stücke zerteilen und in der Pfanne bei grosser Hitze für eine Minute, oder bis er goldbraun und knackig ist, anrösten.

9. Die Creme auf Teller verteilen, jede Portion mit einem Esslöffel Sahne und den Chips aus Rohschinken San Pietro würzen.

10. Mit den Kernen überstreuen und servieren.