



Kichererbsencreme mit Rosmarin und Prosciutto crudo Pioradoro-Chips

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 200g Prosciutto crudo Pioradoro
- 800g gekochte Kichererbsen
- 200g Kartoffeln
- n.b. Zwiebel
- 4 Rosmarinzweige
- 1200ml Gemüsebrühe
- n.b. Natives Olivenöl Extra
- n.b. Salz
- n.b. Pfeffer

Zubereitung

1. Brühe erhitzen.
2. Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden.
3. Die Zwiebel in feine Scheiben schneiden.
4. Vier Esslöffel Öl werden zusammen mit einem Zweig Rosmarin in einem dickbodigen Topf erhitzt und die Kartoffelwürfel zusammen mit den Zwiebelscheiben werden unter Rühren angeschwitz.
5. Wenn die Zwiebelscheiben glasiert sind, kommen die Kichererbsen dazu; es wird gerührt und mit der erhitzten Brühe aufgefüllt.
6. Man bringt das Ganze zum Kochen und fährt mit kleiner Flamme für ungefähr 15 Minuten unter gelegentlichem Umrühren fort.
7. Nach dem Kochen wird der Rosmarin herausgenommen und die Suppe mit einem Handrührer zu einer glatten und homogenen Verbindung verquirlt.
8. Die Cremigkeit stellt man nach eigenem Geschmack ein, indem man nötigenfalls noch etwas Brühe oder warmes Wasser zugibt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

9. Die Pioradoro Rohschinkenscheiben werden mit den Händen zu kleinen unregelmässigen Stücken zerteilt. Zwei Esslöffel Öl erhitzt man mit dem restlichen Rosmarin in einer grossen antihafbeschichteten Pfanne und brät den Rohschinken Pioradoro unter starker Hitze für etwas mehr als eine Minute an, bis er knackig wird.
10. Die Kichererbsencreme gibt man auf die Teller, garniert sie mit den knackigen Rohschinken Piora-Chips und einer Prise frisch gemahlene Pfeffer und serviert.