



## Salbei-Cremesuppe

 für 4 Personen

 ca. 35 Min.

### Zutaten

0.5 EL **Sonnenblumenöl**  
1 **Schalotte**, fein gehackt  
150 g **mehlig kochende Kartoffeln**, in Würfeli

---

7 dl **Gemüsebouillon**

---

**mittelgrosse Salbeiblätter**, in Streifen  
3 EL **Sonnenblumenöl**  
**Salz, Pfeffer**, nach Bedarf

---

50 g **Rohschinken**, in feinen Streifen  
1 TL **Sonnenblumenöl**  
8 **kleine Salbeiblätter**

### ZUBEREITUNG

1. Öl warm werden lassen. Schalotte andämpfen, Kartoffeln ca. 5 Min. mitdämpfen.

2. Bouillon dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 25 Min. köcheln.

3. Kartoffeln mit der Flüssigkeit fein pürieren.

4. Salbeiblätter mit dem Öl fein pürieren, 2/3 davon mit dem Schwingbesen unter die Suppe rühren, diese würzen.

5. Rohschinken in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett knusprig braten, herausnehmen, auf Haushaltpapier abtropfen. Pfanne mit Haushaltpapier reinigen. Öl in derselben Pfanne heiss werden lassen. Salbeiblätter knusprig braten.



### Service

#### Servieren:

Suppe nur noch heiss werden lassen, in vorgewärmten Tassen anrichten, das restliche Salbeipüree darauf verteilen, mit Rohschinken und Salbeiblättern garnieren.

#### Lässt sich vorbereiten:

Suppe und Salbeipüree 1 Tag im Voraus zubereiten, beides separat zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

#### Nährwert pro Person

14 g Fett  
4 g Eiweiss  
9 g Kohlenhydrate  
749 kJ (179 kcal)