

## Rezept

# Linsenschaumsuppe mit Parmaschinken

Ein Rezept von Linsenschaumsuppe mit Parmaschinken, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>2</b> Schalotten	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>1</b> Möhre	<b>50 g</b> Knollensellerie
<b>2 EL</b> Rapsöl	<b>200 g</b> braune Berglinsen
<b>700 ml</b> kräftige Geflügelbrühe	<b>150 g</b> Sahne
<b>1 EL</b> mittelscharfer Senf	Salz
Pfeffer	<b>4 Stangen</b> Grissini
<b>4 hauchdünne Scheiben</b> Parmaschinken	<b>2 EL</b> Aceto Balsamico Creme
	<b>50 g</b> Butter
<b>2 EL</b> Schnittlauchröllchen zum Bestreuen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min  
**Pro Portion** Ca. 540 kcal

## Zubereitung

1. Schalotten, Knoblauch, Möhre und Sellerie schälen und fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen, Schalotten, Knoblauch und Gemüse darin 2-3 Min. andünsten. Linsen dazugeben und kurz mit andünsten. Die Brühe dazugießen und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze 20-25 Min. köcheln lassen, bis die Linsen weich sind.
2. Die Suppe durch ein Sieb in einen anderen Topf gießen. Die Hälfte der Linsen beiseitelegen und den Rest wieder in die Suppe geben. Sahne dazugießen und alles ca. 5 Min. köcheln lassen. Mit Senf, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die Suppe mit dem Pürierstab pürieren, durch ein feines Sieb streichen und in einem Topf warm halten.
3. Grissini mit Parmaschinken umwickeln. Die übrigen Linsen mit Essig verrühren und in tiefe Teller oder Tassen geben. Die pürierte Suppe mit Butter schaumig aufmixen und über die Linsen schöpfen. Die Suppe mit Schnittlauch bestreuen. Die Grissini dazu servieren.