Die Würze Italiens für gemütliche Abende mit Freunden

Pesto und Parmaschinken geben unserer herbstlichen Suppe besonders würzige und deftige Noten - perfekt im Zusammenspiel mit unserem Rosé-Wein.

Zeitaufwand	**Schwierigkeitsgrad**	**Personenanzahl**
ca. 1 Stunde	ganz einfach	4 Personen

Zutaten

1	Zwiebel
1	Hokkaido-Kürbis (ca. 1,5 kg)
4	Tomaten
1 EL	Olivenöl
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
2 TL	Gemüsebrühe (Instant)
5-6	Stiele Basilikum
150 g	Crème fraîche
1 EL	Pinienkerne
5	Stiele Petersilie
1	rote Chilischote
2 EL	Pesto
4 Scheiben	Parmaschinken
1-2 EL	Balsamico-Essig

..und dazu Blanchet Rosé de France Trocken

Zubereitung

1

Zwiebel schälen, würfeln. Kürbis waschen, vierteln, entkernen und mit der Schale klein schneiden. Tomaten waschen und würfeln. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Kürbis darin andünsten. Tomaten zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen. 1 l Wasser zugießen, aufkochen und Brühe einrühren. Zugedeckt 25 bis 30 Minuten köcheln.

2

Basilikum waschen und in Streifen schneiden. Mit Crème fraîche verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pinienkerne rösten, herausnehmen. Petersilie waschen und hacken. Chili längs einschneiden, entkernen, waschen und in feine Ringe schneiden. Mit Pesto, Pinienkernen und Petersilie verrühren.

3

Schinken längs halbieren. Pfanne mit 1 TL Öl ausstreichen und erhitzen. Schinken darin unter Wenden knusprig braten. Suppe fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Hälfte der Schinkenchips zerbröckeln. Suppe mit Schinkenbröseln und -chips anrichten. Chilipesto und Basilikumcreme dazu reichen.

Diese Website wurde mit toujou gebaut