**Grüne Erbsensuppe mit
luftgetrocknetem Schicken
und Sauerrahm**

**Zutaten für 4 Personen:**

**Für die Suppe:**
450g TK-Erbsen
1L Geflügel- o. Gemüsefond
50g Knollensellerie
50g Zwiebeln
1 Zehe Knoblauch
2 EL Raps- o. Sonnenblumenöl
1EL Butter
100g frischer Blattspinat

Salz, Pfeffer, Muskat (nach belieben)

**Für die Garnitur:**
50g Creme Fraiche
50g TK-Erbsen
½ Bd Schnittlauch
100g Serano o anderer luftgetrockneter Schinken

**Zubereitung:**

**Für die Suppe:**

Knollensellerie und Zwiebeln in walnuss-große Stücke schneiden.
Beides zusammen mit Öl anbraten. Den vorher in Scheiben geschnittenen Knoblauch mit zugeben und auf mittlere Hitze glasig schwitzen. Die Erbsen dazugeben und mit Geflügel o- Gemüsefond und Wasser auffüllen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und ein wenig Bohnenkraut abschmecken und die Butter hinzufügen. Danach pürieren und anschließend durch ein feines Haarsieb passieren.

**Für die Garnitur:**

Creme Fraiche mit Salz und Pfeffer würzen. Erbsen mit Salzwasser abkochen (blanchieren).
Vom Schnittlauch 3cm unterhalb der Spitze abschneiden. Rohschinken zu Röschen drehen.