**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.