

Zwiebel-Rahmsuppe mit Schinken-Schnecken

4 Personen

Zutaten:

500 g Zwiebeln

3 Zweige Thymian

750 ml Geflügelbrühe

100 ml trockener Wermut

100 ml Rahm

Salz und Pfeffer

50 g Ricotta

20 g geriebener Parmesan

3 Stengel Petersilie

4 Scheiben Rohschinken nicht zu dünn geschnitten

Zwiebeln schälen, würfeln und die Blättchen vom Thymian abzupfen. Eine Einheit 20cm 3.0L

Auf 2/3 Einstellung bis zum ersten roten Bereich aufheizen. Zwiebeln und Thymian unter Rühren anschwitzen. Zwiebeln mit Brühe, Wermut und Rahm aufgiessen. Alles aufkochen lassen und auf niedriger Einstellung 10 Minuten garen lassen.

Suppe pürieren, durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ricotta mit dem Parmesan verrühren, von der Petersilie die Blätter abzupfen und fein hacken. Unterrühren. Käsemasse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schinken mit der Füllung bestreichen, aufrollen und mit scharfem Messer in Stücke schneiden.

Schinkenschnecken auf vorgewärmte Suppenteller geben, mit heisser Suppe auffüllen und sofort servieren.

11/08 HU