

Zimtsüppchen mit Tomate-Basilikum und Schinken-Chips



Foto und Rezept von Maren Grau-Soumana Mayaki

Zutaten für 4 Personen:

100 ml Sahne
1000 g aromatische Tomaten
1-2 Knoblauchzehen
1/2 Bund Basilikum
4 Scheiben Parmaschinken
Salz, Pfeffer, Zimt

Benötigtes Zubehör: Glas-Mixaufsatz Koch-Röhrelement

Arbeitszeit: 30 min Koch-/Backzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitung:

100 ml Sahne mit einer guten Prise Zimt steif schlagen und kühl stellen.

Die Tomaten waschen, vierteln, Strunk entfernen und mit dem Knoblauch und dem gezupften Basilikum in den Blender geben. 1 min auf höchster Stufe alles miteinander pürieren.

Die Suppe in die Induktionskochschüssel umfüllen, das Kochröhrelement einsetzen und mit 1 TL Zucker, 1/2 TL Salz und

2 TL Zimt würzen. 20 Minuten bei 100 Grad, 2 Intervallstufe einkochen lassen. Abschmecken.

Währenddessen den Parmaschinken auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, mit Zimt bestäuben und 20 Minuten bei 80 Grad trocknen lassen.

Wenn die Suppe fertig ist 100 g Butter und die Sahne zugeben (4 TL für die Anrichte zurück behalten) nochmals 5 Minuten köcheln lassen eventuell mit Pfeffer und evtl. etwas Brühe abschmecken.

Mit dem Triblade Stabmixer die Suppe kurz aufschäumen.

Zum Anrichten das Zimtsüppchen in ein Weckglas geben, je einen TL geschlagene Sahne darauf geben und mit getrocknetem Parmaschinken und evtl. kleinen Tomatenwürfel dekorieren.

Tipp: je länger die Suppe köchelt, umso aromatischer wird sie.