



## Süßkartoffelcreme mit Parmaschinken und Parmesan

### Zutaten für 4 Portionen:

- 450 g Süßkartoffeln
- 2 EL Olivenöl (z.B.: Dom Diogo, Castello Zacro Orange/Zitrone)
- Salz
- 200 ml Schlagsahne
- Pfeffer frisch gemahlen
- 1 Bund Rauke
- 50 g Parmesan
- 80 g Parmaschinken
- einige Tropfen Balsamicocreme
- 2 EL Peperoncino Piccante Olivenöl (wirklich scharf)

### Zubereitung:

Süßkartoffeln schälen und in fingerdicke Scheiben schneiden. 80 g abnehmen und sehr fein würfeln. Süßkartoffelscheiben in Salzwasser 15-20 Minuten weich kochen.

Inzwischen Rauke abrausen, verlesen und putzen. Parmesan in Späne hobeln.

Wasser abgießen. 100 ml Sahne zufügen und pürieren und mit etwas Pfeffer abschmecken. Den Rest der Sahne steif schlagen und unterheben.

2 EL Peperoncino Piccante Olivenöl erhitzen und die Würfelchen darin 3-4 Minuten braten, beiseite stellen.

Süßkartoffelcreme auf Teller verteilen. Mit Parmesan, Parmaschinken und Raukeblättchen garnieren. Balsamicocreme und Olivenöl darüber träufeln. Mit den Süßkartoffelwürfelchen bestreut servieren.

**Geschmack erleben.**

### Tipp:

Wenn man die Suppe etwas pikanter mag, dann kann man noch mit Knoblauch, Ingwer, Chili etc. würzen.