

## **Cremige Tomatensuppe mit Mascarpone und Parmaschinken**

### **Zutaten für 2 Personen:**

300 g reife Eiertomaten  
2 Knoblauchzehen  
3 EL gutes Olivenöl  
1/4 TL Meersalz  
1 kleine Zwiebel  
4 Scheiben Parmaschinken  
1/2 Chilischote  
200 g Eiertomaten aus der Dose  
2 EL Mascarpone  
1 Handvoll Basilikumblätter zzgl. einige zum Anrichten

Salz  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
Zucker

### **Zubereitung:**

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Tomaten waschen und einstechen. Knoblauch schälen und grob hacken. Tomaten mit Knoblauch und 2 EL Olivenöl auf ein Backblech geben, mit Salz würzen und 20 Minuten im Ofen backen. Währenddessen die Zwiebel schälen und würfeln. Den Parmaschinken in Stücke schneiden. Die Chilis nach Schärfegeschmack entkernen und fein hacken. Das restliche Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin anschwitzen. Parmaschinken und Chili dazugeben und mitschwitzen. Die gebackenen Eiertomaten und die Tomaten aus der Dose dazugeben. Mascarpone unterrühren. Alles erhitzen. Das Basilikum grob hacken und zur Suppe geben. Nach Geschmack grob pürieren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und mit Basilikum garnieren.

## Rote Zwiebelsuppe mit Jakobsmuscheln

Zutaten für 4 Personen

300 g rote Zwiebeln

4 EL Butter

1/2 TL Zucker

1/2 TL edelsüßer Paprika

1 Msp. gemahlener Kümmel 2 Knoblauchzehen

1 EL Mehl

200 ml Weißwein

100 ml Noilly Prat

700 ml Gemüsebrühe

2 Msp. gemahlener Safran Salz, Pfeffer

1 EL Kerbel

8 ausgelöste Jakobsmuscheln

### **Zubereitung:**

Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. 2 EL Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebeln darin glasig werden lassen. Den Zucker zugeben und kurz anschwitzen. Paprika und Kümmel zugeben. Die Knoblauchzehen schälen, fein schneiden und dazugeben. Mit Mehl bestäuben und mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen. Die Brühe zugeben und die Suppe 45 Minuten leicht köcheln lassen. Anschließend mit Safran, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Kerbel hacken. Die Jakobsmuscheln salzen, langsam in 2 EL schäumender Butter braten und den Kerbel dazugeben. Die Jakobsmuscheln in dünne Scheiben schneiden, in die Suppe geben und servieren.