

Petersilienwurzel Süppchen mit Focaccia & Parmaschinken

Petersilienwurzel Süppchen:

500g Petersilienwurzel geschält

1 kleine Zwiebel

80ml Weißwein

1L Milch

100g Nussbutter

Zitronensaft

1 Zweig Thymian

Salz / Pfeffer

Petersilienwurzel und Zwiebeln in Butter anschwitzen. Thymian hinzugeben und mit Weißwein ablöschen. Mit Milch auffüllen.

Mit einem Backpapier leicht bedecken und bei schwacher Hitze weichkochen.

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und fein Pürieren.



Focaccia:

30g frische Hefe

250ml Wasser lauwarm

450g Mehl (Weizen 550er)

80g Grieß

1 große gekochte Kartoffel

10g Meersalz

100g Oliven Öl

Hefe in einem Teil des lauwarmen Wassers auflösen. Aus Mehl Grieß, Kartoffel (gekocht und durchgepresst), Salz, und Öl einen glatten kompakten Teig herstellen.

Anschließend den Teig abgedeckt 1h Stunde gehen lassen.

Den Teig nochmal durchkneten, rechteckig ausrollen und auf ein Backblech geben. Mit den Fingern kleine Ausbuchtungen in die Oberfläche drücken und nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig mit Olivenöl einpinseln, anschließend mit grobem Meersalz bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 220°C ca. 30 min goldbraun backen.

Je nach Ofen gibt es unterschiedliche Hitze Entwicklung, somit muss die Backzeit an das jeweilige Gerät angepasst werden.

Zum fertigstellen die Focaccia leicht in Olivenöl anrösten. Die Suppe in eine kleine Schale füllen.

Das geröstet Brot oben auf die Schale auflegen und den Schinken auf dem Brot drapieren.

Perfekt um sich bei kalten Temperaturen wieder aufzuwärmen.

