

## Rezept

# Erbsencremesuppe

Ein Rezept von Erbsencremesuppe, am 15.12.2025

## Zutaten

<b>200 g</b> TK-Erbsen	<b>1</b> kleine Zwiebel
<b>1 EL</b> neutrales Öl	Salz
Zucker	<b>250 ml</b> Gemüsebrühe (Instant)
<b>1 EL</b> Crème fraîche	Pfeffer
1-2 TL Zitronensaft	<b>1</b> Scheibe gekochter Schinken (nach Belieben)

## Rezeptinfos

**Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

## Zubereitung

1. Die Erbsen antauen lassen. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Das Öl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel darin 1 Min. anbraten. Erbsen und je 1 Prise Salz und Zucker hinzufügen. 2 Min. unter Rühren braten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen, alles aufkochen und 5 Min. kochen lassen.
2. Die Crème fraîche unterrühren. Die Suppe mit dem Pürierstab pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Den Schinken (falls verwendet) in Streifen schneiden und die Suppe damit garnieren.