

Rezept

Erbsencremesuppe

Ein Rezept von Erbsencremesuppe, am 29.03.2023

Zutaten

200 g TK-Erbesen	1 kleine Zwiebel
1 EL neutrales Öl	Salz
Zucker	250 ml Gemüsebrühe (Instant)
1 EL Crème fraîche	Pfeffer
1-2 TL Zitronensaft	1 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.