

Rezept

Erbsencremesuppe mit Croûtons

Ein Rezept von Erbsencremesuppe mit Croûtons, am 16.09.2024

Zutaten

3 Schalotten	1 mehligkochende Kartoffel (ca. 200 g)
1-2 Stängel Estragon	4 EL Butter
600 g ausgepaltete frische Erbsen (ersatzweise TK-Erbsen)	80 ml Weißwein (ersatzweise Brühe)
100 g Sahne	900 ml Hühner- oder Gemüsebrühe
weißer Pfeffer	Salz
2 EL Anisschnaps (z.B. Pernod)	frisch geriebene Muskatnuss
1/2 Knoblauchzehe	3 Scheiben Weißbrot
	4 EL Sahne-Naturjoghurt (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Kartoffel ebenfalls schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Estragon waschen und trocken schütteln, die Blättchen von den Stängeln zupfen und fein hacken.
2. Gut 1 EL Butter in einem großen Topf erhitzen, darin die Schalotten langsam andünsten. Die Erbsen dazugeben (die TK-Erbsen ruhig noch gefroren), kurz mitdünsten, dann den Wein und die Hälfte des Estragons dazugeben. Die Kartoffeln und die Brühe unterrühren und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. kochen lassen.
3. Die Sahne unter die Suppe rühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, kurz weiterkochen lassen. Den Anisschnaps unterrühren und alles mit dem Pürierstab schaumig pürieren. Den Topf vom Herd nehmen und die Suppe etwas abkühlen lassen.
4. Inzwischen das Weißbrot ca. 1 cm groß würfeln, Knoblauch schälen. Übrige Butter bei mittlerer Hitze in einer kleinen beschichteten Pfanne schmelzen. Knoblauch dazupressen, Brotwürfel hineingeben und unter Rühren goldbraun rösten.
5. Die leicht abgekühlte Suppe auf Teller verteilen und die Croûtons mit dem übrigen Estragon darüberstreuen. Wer möchte, gibt davor noch den cremig-glatt gerührten Joghurt in die Suppe (das verleiht ihr eine zusätzliche leichte Säure).