

## Rezept

# Erbsenpüree mit Minze

Ein Rezept von Erbsenpüree mit Minze, am 09.05.2024

## Zutaten

<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>1 Stängel</b> Minze
<b>1 TL</b> Butter	<b>450 g</b> TK-Erbsen
<b>100 ml</b> Gemüsebrühe	<b>2 EL</b> Schmand
Salz	Pfeffer
<b>1 - 2 TL</b> Zitronensaft	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal

## Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Minze abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und ebenfalls fein hacken. In einem Topf die Butter schmelzen und darin den Knoblauch bei mittlerer Hitze 2 Min. dünsten.
2. Dann die noch gefrorenen Erbsen hinzufügen. Die Gemüsebrühe angießen und alles ca. 5 Min. köcheln lassen.
3. Die Erbsen mit dem Stabmixer nicht zu fein pürieren, den Schmand und die Minze unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.