

Rezept

# Erbsensuppe aus dem Schnellkochtopf

Ein Rezept von Erbsensuppe aus dem Schnellkochtopf, am 18.09.2024

## Zutaten

<b>3</b> Zwiebeln	<b>1 Stange</b> Lauch
<b>1/2</b> Knollensellerie	<b>100 g</b> durchwachsener Speck
<b>200 g</b> Kassler	<b>1 EL</b> Rapsöl
<b>250 g</b> grüne getrocknete Schälerbsen	<b>3</b> Lorbeerblätter
<b>1 TL</b> getrockneter Majoran	Salz
Pfeffer	<b>2 EL</b> Weißweinessig

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 - 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Den Lauch putzen, seitlich bis zur Mitte einschneiden, gründlich waschen und in feine Streifen schneiden. Den Knollensellerie schälen und ebenfalls fein würfeln.
2. Speck und Kassler in kleine Würfel schneiden. Das Rapsöl in einem Schnellkochtopf erhitzen, beides darin ca. 1 Min. anbraten. Erbsen, Zwiebeln, Lauch und Sellerie dazugeben und ca. 2 Min. andünsten.
3. 1,25 l Wasser angießen. Lorbeerblätter und Majoran dazugeben, den Deckel fest verschließen und alles auf Stufe 2 ca. 30 Min. kochen lassen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken und servieren.