

Rezept

Erbsensuppe aus dem Schnellkochtopf

Ein Rezept von Erbsensuppe aus dem Schnellkochtopf, am 27.04.2024

Zutaten

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