

Rezept

Erbsensuppe mit Bacon

Ein Rezept von Erbsensuppe mit Bacon, am 11.12.2024

Zutaten

3/4 l Gemüsebrühe	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	1 EL Butter
450 g TK-Erbesen	100 g Bacon (in dünnen Scheiben)
1 TL Kümmelsamen	1 Stück Bio-Zitronenschale (etwa 2 cm)
Salz	Pfeffer
1 Prise frisch geriebene Muskatnuss	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

Zubereitung

1. Die Brühe erhitzen und heiß halten. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Butter in einem Suppentopf zerlassen, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Die unaufgetauten Erbsen dazugeben und mitdünsten, bis sie sich voneinander lösen.
2. Die Brühe angießen und zum Kochen bringen. Die Suppe zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten kochen lassen, bis die Erbsen gut weich sind.
3. Inzwischen den Bacon in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne (eventuell mit dem Kümmel) unter Rühren bei mittlerer Hitze in etwa 4 Minuten erst glasig, dann leicht knusprig werden lassen.
4. Die Zitronenschale fein hacken. Die Erbsen mitsamt der Brühe im Topf mit einem Pürierstab fein pürieren. Suppe mit der Zitronenschale, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Suppe in tiefe Teller oder in Suppenschalen füllen und den Bacon mitsamt dem ausgebratenen Fett darauf verteilen.