Rezept

Erbsensuppe mit Limetten-Crème-fraîche

Ein Rezept von Erbsensuppe mit Limetten-Crème-fraîche, am 26.04.2024

Zutaten

1	große mehligkochende Kartoffel
1-2 Stiele	Zitronenmelisse
1 EL	Butter
1 TL	Puderzucker
3/4 l	Gemüsebrühe
150 g	Crème fraîche
2	Schalotten
2 EL	Öl
450 g	TK-Erbsen
	Salz
1	Bio-Limette
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffel waschen, schälen und klein würfeln. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Zitronenmelisse waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen, einige Blätter zum Garnieren beiseitelegen.

2. Öl und Butter in einem Topf erhitzen, Kartoffelwürfel und Schalotten darin kurz andünsten, 400 g gefrorene Erbsen dazugeben und kurz mitdünsten. Puderzucker und Melisseblätter unterrühren, leicht salzen. Die Brühe dazugießen und die Kartoffeln und Erbsen in 10-12 Min. weich kochen. Dann alles mit dem Pürierstab fein pürieren und die übrigen Erbsen unter die Suppe rühren.

3. Die Limette heiß waschen und abtrocknen, ¼ TL Schale abreiben und den Saft auspressen. Limettensaft und -schale mit der Crème fraîche verrühren und – bis auf ein Viertel – vor dem Servieren unter die Suppe rühren. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf Tassen verteilen und mit den Zitronenmelisseblättern und je 1 Klecks Limetten-Crème-fraîche garnieren.