Rezept

# Frische Erbsensauce

Ein Rezept von Frische Erbsensauce, am 12.10.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **1** | kleine Zwiebel |
| **300 g** | TK-Erbsen |
| **125 g** | Sahne |
| | Pfeffer aus der Mühle |
| | Zitronensaft |
| **1 EL** | Butter |
| | ⅛ l trockener Weißwein |
| | Salz |
| | ½ Bund Basilikum |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen, halbieren und sehr fein hacken. In einem hohen Topf die Butter schmelzen lassen (mittlere Hitze), die Zwiebel reingeben und glasig dünsten, öfter mal umrühren.

2. Dann die Erbsenpackung öffnen, tiefgekühlte Erbsen in den Topf schütten und unter die Zwiebel mischen. Den Wein angießen, die Sahne angießen, mit Salz und Pfeffer würzen. Deckel zu, zum Kochen bringen.

3. Die Basilikumblättchen abreiben. Einige Blättchen gleich mit in den Topf, 5 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

4. Den Topf vom Herd nehmen, restliches Basilikum dazu und alles mit dem Pürierstab im Topf pürieren. Die Sauce noch mal mit Salz, Pfeffer und einigen Spritzern Zitronensaft abschmecken.