

Erbsencremesuppe

Frische Minze gibt ein frisches Aroma.

Eine leckere Erbsensuppe mit Kartoffeln, ist auch eine feine Idee. Dieses Rezept für eine cremige Erbsensuppe ist eher klassisch gehalten und schnell zubereitet. Geben sie einfach ein frisches Stück Baguette dazu.

Zutaten

- 600 g Erbsen
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 1 TL Öl
- 400 ml Gemüsebrühe
- Jodsalz
- Pfeffer
- 100 ml fettarme Milch
- 2 EL Zitronensaft und etwas Schale
- etwas frische Pfefferminze

Zubereitung

- Knoblauch und Zwiebel hacken und im Öl andünsten. Erbsen zugeben. Salzen und pfeffern. Mit Brühe, Zitronensaft und -schale ablöschen. Ca. 10 Minuten sanft köcheln lassen.
- Einen Teil der Erbsen herausnehmen, die restlichen Erbsen in der Brühe fein pürieren. Milch und etwas gehackte Minze zugeben und nochmals aufkochen. Die Suppe abschmecken. Die Erbsen wieder in die Suppe geben. Mit Minzeblättern anrichten.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/erbsencremesuppe/>