

Erbsencremesuppe

Zutaten:

150 g feine Erbsen
125 g süße Sahne
50 g Crème fraîche
250 ml Gemüsebrühe
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
1 EL frisch gepresster Zitronensaft
frische Pfefferminze
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Die Erbsen in kochendem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Etwa 50 g für die Einlage beiseite legen. Zwiebel würfeln. Minze waschen und trocken tupfen und in Streifen schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel darin anschwitzen, Erbsen, Minze und gepressten Knoblauch dazu geben. Den Fond dazu gießen. Alles etwa 10 Minuten köcheln lassen. Sahne steif schlagen. Die Crème fraîche in die Suppe rühren und alles pürieren. Die Suppe nochmals aufkochen lassen und die Sahne unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Zurückbehaltene Erbsen hinzufügen und servieren.

Druck-Version

