

# Erbsensuppe mit Rosmarin

## Zutaten:

400 g tiefgekühlte Erbsen (oder frische)  
20 g Butter  
1/2 l Fleischbrühe  
2 Knoblauchzehen  
1/2 kleiner Sellerie  
1 Tl Rosmarinnadeln  
etwas Zitronensaft  
Salz  
Pfeffer

## Zubereitung:

Die Butter erhitzen und Erbsen und Rosmarinnadeln andünsten. Mit Fleischbrühe ablöschen. Die Knoblauchzehen dazugeben und ca. 15 Minuten garen.

Die Suppe pürieren. Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden, dann im Zitronensaft wenden. Selleriewürfel in wenig Salzwasser „al dente“ kochen, aus dem Wasser nehmen und warm stellen. Die Erbsensuppe nochmals aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 1 Eßl Erbsen und die Selleriewürfelchen auf 2 Teller verteilen und mit der heißen Suppe übergießen

[Druck-Version](#)

