

Erbsensuppe mit Salbei

Zutaten:

200g getrocknete geschälte grüne Erbsen (auch TK)
300 ml Gemüsebrühe
300 ml süße Sahne
3 EL klein gehackter Salbei
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Die Erbsen mit heißem Wasser übergießen und über Nacht weichen lassen (nicht bei TK-Erbsen!)
Die Erbsen im Einweichwasser kochen, bis sie weich sind und dann fein pürieren. Die Brühe und 250 ml Sahne hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, den Salbei hinein geben, noch einmal kurz erhitzen, und dann mit einem Klecks Sahne servieren.

Druck-Version

