

# Erbsklößchensuppe

## Zutaten:

300 ml Gemüsebrühe  
200 g Tiefkühl-Erbsen  
50 g geriebener Emmentaler (oder anderer Käse)  
20 g Weizengrieß  
1 Msp. scharfer Senf  
schwarzer Pfeffer  
Salz

## Zubereitung:

Erbsen in leicht gesalzenem Wasser etwa 8 Minuten kochen. Das Wasser abgießen und die Erbsen fein pürieren. Den Käse hineinrühren, so dass er schmilzt. Den Grieß unter rühren und alles mit Senf und Pfeffer abschmecken. Nochmals kurz mit dem Pürierstab durchmischen.

Die Gemüsebrühe inzwischen aufkochen und auf kleine Hitze zurückschalten. Aus dem Erbspüree kleine Klößchen formen und in die siedende Flüssigkeit gleiten lassen. (Die Brühe darf nicht mehr kochen.)

Klößchen 5 Minuten im geschlossenen Topf ziehen lassen, bis sie nach oben steigen. Die Suppe heiß servieren.

[Druck-Version](#)

