

Erbsencremesuppe



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Kräutersalz	1 Prise(n)
Maggikraut / Liebstöckelblätter	1 Prise(n)
Suppenwürfel / Brühwürfel	1 Stk.
Muskartnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	1 Prise(n)
Erbsen	250 g
Speck / Bauchspeck	50 g
Zwiebeln	1 Stk.
Fett	1 Esslöffel
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	1 Dose(n) / Becher

Zubereitung:

Speck klein würfeln und gemeinsam mit dem fein gewürfelten Zwiebel in einem hohen Topf mit etwas Fett braun werden lassen.

Erbsen zugeben und mit 1 Liter Wasser aufgießen.

Würzen und ca. 10 min. köcheln lassen.

Anschließend die Erbsensuppe mit einem Pürierstab fein pürieren und mit Sahne verfeinern.

TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1651-Erbsencremesuppe.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at