

# Erbsensuppe



Rezept für 4 Portionen  
Dauer: ca. 45 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Erbsen	20 Dekagramm
Zuckerschoten	20 Dekagramm
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	200 ml
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüfefond	400 ml
Salz	Etwas / nach Bedarf
Weißer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf

## Zubereitung:

- 20 dag Erbsen, tiefkühl
- 20 dag Zuckerschoten
- 200 ml Schlagobers
- 400 ml Gemüsesuppe
- Salz, Pfeffer

Erbsen und Schoten in der Gemüsesuppe weich kochen. Mit Schlagobers aufgießen, fein pürieren und durch ein Sieb streichen.

Bei Bedarf noch mit etwas Gemüsesuppe aufgießen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Croutons servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2002-Erbsensuppe.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)