



Erbsensuppe

Zutaten Suppe:

- 60 g Zwiebeln
- 500 ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer
- etwas Wein oder Sekt
- 20 g Butter
- 250 g TK Erbsen
- 70 g Kartoffeln
- 100 ml Sahne

Zubereitung:

- Die Zwiebeln und die geschälten Kartoffeln fein würfeln.
- Die Butter in einem Topf schmelzen, die Zwiebeln kurz andünsten, die Kartoffeln dazugeben und kurz mit dünsten.
- Die Gemüsebrühe, den Wein und die Erbsen dazugeben und alles 15 Minuten kochen lassen bis die Kartoffeln weich sind.
- Die Sahne in die heiße Suppe geben, einmal kurz aufkochen und mit dem Pürierstab fein pürieren.
- Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.