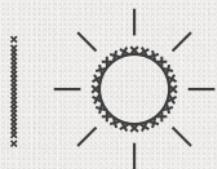


Erbsencremesuppe mit Zucchini und Minze



Sei amol a' miásig!



Zutaten

FÜR 4 PERSONEN

- 2 große Zwiebeln
- 2 EL Rapsöl
- 1 kleine Zucchini
- 750 ml Gemüsebrühe
- 2 Tassen TK-Erbsen
- Jodiertes Salz
- Frisch gemahlener Pfeffer
- 7 Blätter frische Minze

Zubereitung

- 1 Zwiebeln schälen, grob hacken und im Öl gut 3 Minuten anbraten (größeren Suppentopf verwenden!).
- 2 Zucchini waschen, klein schneiden und zu den Zwiebeln in den Topf geben. Weitere 3 Minuten mitbraten und dann mit Gemüsebrühe aufgießen (Röststoffe lösen sich vom Boden des Topfes).
- 3 Erbsen in den Topf geben und bei geschlossenem Deckel 10 Minuten leicht köcheln lassen.
- 4 Minze waschen, Blätter abzupfen und zur Suppe geben (nicht mehr kochen lassen).
- 5 Suppe mit einem Mixstab pürieren, mit Salz und Pfeffer bei Bedarf nachwürzen und mit einem guten Stück Brot servieren.

Tipp

Erbsensuppe ist oftmals nur von der Berghütte bekannt. Sie gelingt aber einfach immer und sollte öfters gekocht werden. Besonders gut schmeckt sie mit einem klein geschnittenen Würstel oder etwas Räuchertofu!