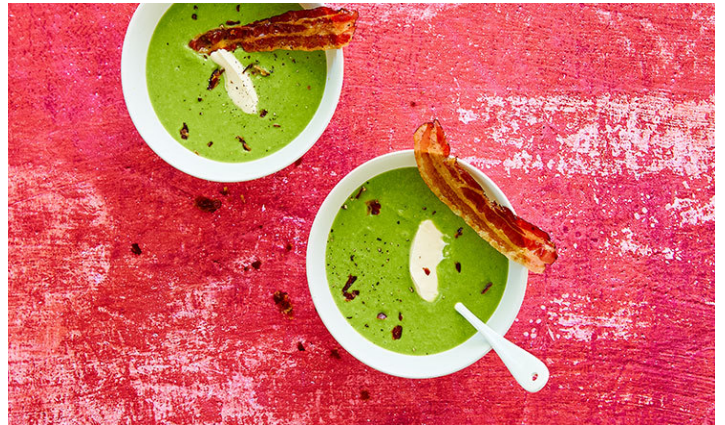


Erbsensuppe



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

ERBSENSUPPE

2 Zwiebeln, gehackt
1 Knoblauchzehe, gehackt
2 EL Butter
600 g Erbsen
1 Liter Gemüsebouillon

GARNITUR

200 g Bratspecktranchen
1 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer
50 g Crème fraîche

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

SUPPE Zwiebeln und Knoblauch in der heissen Butter andämpfen. Erbsen dazugeben, 3–5 Minuten mitdämpfen. Bouillon dazugiessen, 12–15 Minuten köcheln. Fein pürieren.

GARNITUR Specktranchen im heissen Öl kurz anbraten. Suppe würzen und mit Specktranchen und Crème fraîche anrichten.

Tipp Nach Belieben die Suppe mit Weisswein ablöschen, das verleiht der Suppe zusätzliche Würze.