

Erbsensuppe

Zutaten für vier Personen

- 1 kleine Stange Lauch
- 200 g Kartoffeln
- 2 EL Butter
- 1,5 l Gemüsebrühe
- 600 g grüne Erbsen
- 1 TL Majoran, gehackt
- 50 g Sahne
- 4 Frankfurter Würstchen
- Petersilie
- Salz & Pfeffer

1. Lauch putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Butter erhitzen.
2. Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Mit Lauch zusammen in geschmolzener Butter andünsten
2. Gemüsebrühe hinzugeben und aufkochen. Erbsen und Majoran ebenfalls hinzufügen und bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten kochen. Anschließend mit Stabmixer alles pürieren.
3. Sahne hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Würstchen in Scheiben schneiden und zufügen.
5. Suppe ca. 5 Minuten erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen.
6. Zum Schluss mit Petersilienblättern dekorieren.

Hier kaufen:



