

Erbsensuppe lecker und einfach! bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Packungen TK - Erbsen (á 450 gr), 2,5 l klare Brühe (Instant), 1 Glas junge, ganze Karotten (680 gr), 1 Becher Schlagsahne (200 gr), 1 Becher Knoblauch-Creme-fraiche (125 gr), Salz, Pfeffer, Muskat, 1 Bund krause Petersilie.

Die Zubereitung:

Erbsen - bis auf 200 gr - in der Brühe ca. 10 Minuten kochen. Danach fein pürieren. Karotten abtropfen lassen, mit den restlichen Erbsen zur Suppe geben. Weitere 5 Minuten garen. Sahne und Knoblauch-Creme-fraiche einrühren und erhitzen.

Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Petersilie waschen, trockentupfen, Blättchen von den Stielen zupfen und die Suppe damit garnieren.