

Indische Erbsensuppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Tasse Wasser, 3 Prisen Salz, 2-3 kleine Dosen Erbsen, sehr fein, 1 l Gemüsebrühe, instant, 1-2 Esslöffel Curry, weißer Pfeffer, 1 Teelöffel Zucker, 3-6 Esslöffel gehackte Mandeln, 3-6 Esslöffel Rosinen, 125 ml Sahne, Weißwein.

Die Vorbereitungen:

Erbsen abgießen.

Die Zubereitung:

Wasser und Salz aufkochen, Erbsen hineingeben und pürieren. Brühe, Curry, Pfeffer, Zucker, Mandeln und Rosinen zufügen.

Alles aufkochen lassen, mit Sahne und Wein verfeinern.□