



Feine Erbsensuppe

Für 4 Personen

60 g Zwiebeln

30 g Butter

600 g frische Erbsen
(oder Tiefkühlware)

½ l Rinderbrühe

200 g Crème fraîche

2 EL Weißwein

Salz, Pfeffer

Einlage: Kresse

Die Zwiebeln würfeln und in der Butter glasig dünsten.

2/3 der Erbsen zugeben und mitdünsten.

Mit der Rinderbrühe auffüllen und aufkochen lassen.

Die Suppe 15 Min. köcheln lassen.

Anschließend die Suppe durch ein Sieb passieren oder mit dem Stabmixer fein pürieren.

Mit Salz, Pfeffer, Crème fraîche und Weißwein abschmecken.

Das restliche Drittel Erbsen in der Suppe erwärmen

Die Suppe mit Kresse garnieren

Tipp: Probieren Sie einmal geräucherte Forelle, geräucherten Lachs oder Krabben als Suppeneinlage!



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

