

# Schnelle Erbsencremesuppe

Rezept für Eilige: Die schnelle Erbsencremesuppe steht ruckzuck auf dem Tisch, wenn man wenig Zeit zum Kochen hat.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

|          |                                          |
|----------|------------------------------------------|
| 2 Tassen | Erbsen (tiefgefroren)                    |
| 5 Stk.   | Kartoffeln                               |
| 2 EL     | <a href="#">Schlagobers</a> (oder Milch) |
| 1 Prise  | <a href="#">Salz</a>                     |
| 2 Stk.   | Suppenwürfel                             |
| 750 ml   | Wasser                                   |
| 1 Stk.   | <a href="#">Zwiebel</a>                  |

## Zubereitung

1. Ein herzhaft bodenständiges Rezept ist die schnelle Erbsencremesuppe. Suppenwürfel und Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.
2. Zwiebel abziehen und feinhacken, Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke zerschneiden. Die tiefgefrorenen Erbsen mit Zwiebeln und Kartoffeln in die Suppe geben und köcheln.
3. Zum Abschluss Schlagobers oder Milch als Verfeinerung hinzugießen und unterrühren. Mit Salz abschmecken.

## Tipp

Vorab Brot in Stücke teilen und in Fett anrösten, um diese zur schnellen Erbsencremesuppe zu geben.