Buttererbsen

Eine ebenso farbenfrohe wie leckere Beilage sind Buttererbsen, die mit diesem Rezept ganz einfach zubereitet werden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

250 g	Erbsen (tiefgekühlt)
2 EL	Butter
1 EL	Salz (je nach Geschmack)

Zubereitung

1. Für die Buttererbsen die Erbsen in einem Topf mit reichlich Salzwasser in ca. 12 Minuten gar kochen. Erbsen in ein Sieb gießen und zurück in den warmen Topf geben.

2. Butter hinzufügen und den Topf mit geschlossenem Deckel mehrmals hin und her schwenken, bis die Butter vollständig geschmolzen ist. Erbsen mit Salz würzen und nochmals schwenken. Wenn möglich sofort servieren, damit die Erbsen nicht austrocknen.

Tipp

Darauf achten, die Buttererbsen wirklich nur zu schwenken und nicht mit einem Löffel umzurühren, sonst werden die Erbsen leicht zu Püree zerdrückt.