

# Cremige Erbsensuppe

Das Rezept für die cremige Erbsensuppe ist in wenigen Schritten zubereitet. Die schmackhafte und gesunde Suppe schmeckt der ganzen Familie.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

|        |                                  |
|--------|----------------------------------|
| 1 Stk. | <a href="#">Zwiebel</a>          |
| 4 EL   | Olivenöl                         |
| 700 g  | Erbsen                           |
| 125 ml | Weißwein                         |
| 800 ml | Gemüsebrühe                      |
| 100 g  | Crème fraîche                    |
|        | <a href="#">Salz und Pfeffer</a> |

## Zubereitung

1. Für die **Erbsensuppe** die Zwiebel schälen und fein zerhacken. Das Olivenöl in einem Kochtopf erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten.
2. Die Erbsen hinzugeben und kurz anrösten. Mit Wein ablöschen und mit der Gemüsebrühe aufgießen. Bei geringer Hitze zirka 15 Minuten köcheln lassen.
3. Einige [Erbsen](#) für die Garnitur herausnehmen. Die Crème fraîche unterrühren und Suppe mit einem Mixstab pürieren. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Auf Teller anrichten, mit den Erbsen garnieren und genießen.

## Tipp

Etwas Milch aufschäumen und die Suppe mit Milchschaum und frische Kräuter dekorieren.