Erbsen-Mais Suppe

Die Erbsen-Mais Suppe ist schnell zubereitet und schmeckt hervorragend. Eine gesunde und rasche Rezept Idee für eine tolle Gemüsesuppe.

Verfasser: kochrezepte.at

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
200 g	Erdäpfel
1 Schuss	Öl
200 g	Erbsen (TK)
200 g	Mais (TK)
750 ml	Gemüsebrühe
	Salz und Pfeffer
1 Handvoll	Schnittlauch
1 Handvoll	Blattpetersilie

Zubereitung

1. Um die Erbsen-Mais Suppe zuzubereiten zuerst die Zwiebel und Erdäpfeln schälen und in grobe Stücke schneiden.

2. Das Öl in einem Kochtopf erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten. Mit der Gemüsebrühe aufgießen, Erdäpfelwürfeln hinzugeben und gar köcheln lassen.

3. Die TK-Erbsen und Mais hinzufügen und einige Minuten kochen bis sie gar sind. Danach grob mit einem Pürierstab pürieren.

4. Abschließend mit Salz, Pfeffer und den klein geschnittenen Kräutern abschmecken.

Tipp