# Erbsen-Minz-Suppe

Die Erbsen-Minz-Suppe schmeckt wunderbar frisch und hat eine tolle Farbe. Man kann das Rezept mit weiteren Kräutern verfeinern.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 160 g | Erbsen (tiefgekühlt) |
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 1 EL | Butter |
| 300 ml | Gemüsesuppe |
| 6 Zweige | Minze |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |

## Zubereitung

1. **Erbsen-Minz-Suppe** ist ganz einfach zuzubereiten: Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. In der zerlassenen Butter anschwitzen und Erbsen und Minzblätter dazugeben.

2. Mit Gemüsesuppe auffüllen, salzen, pfeffern und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend fein pürieren und sofort servieren.

## Tipp

Die Erbsen-Minz-Suppe nach Belieben mit gerösteten Weißbrotwürfeln und/oder einem Schuss Schlagobers verfeinern.