# Erbsencremesuppe

Die vegetarische Erbsencremesuppe ist delikat im Geschmack. Ein leichtes Rezept das auch Kinder lieben.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 400 g | Erbsen (TK oder frisch) |
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 1 l | Gemüsebrühe |
| | Salz und Pfeffer |
| 1 Prise | Muskat (gerieben) |
| 125 ml | Schlagobers |
| 2 EL | Pflanzenöl |

## Zubereitung

1. Für die **Erbsencremesuppe** Pflanzenöl in einem Kochtopf erhitzen und die fein gewürfelten Zwiebel anschwitzen. Die aufgetauten Erbsen hinzugeben und mit der Gemüsebrühe aufgießen. 15 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.

2. Die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren, und den Schlagobers untermischen. Geriebene Muskatnuss darüber streuen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In Teller servieren und mit frischen Kräutern garnieren.

## Tipp

Zur Erbsencremsuppe geröstete Brotwürfel reichen.