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.