Erbsensuppe mit Croutons

Die vegetarische Erbensuppe mit Croutons ist ein einfaches Suppen-Rezept für jede Jahreszeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

1 EL	Butter
1 Stk.	Zwiebel (mittelgroße)
1 Stk.	Knoblauchzehe
400 g	Erbsen (TK)
500 ml	Gemüsebrühe
150 ml	Schlagobers (Schlagsahne)
2 Stiele	frische Petersilie
2 Stk.	Toastbrot
2 EL	Butter

Zubereitung

1. Für die vegetarische **Erbsensuppe mit Croutons** die Zwiebel und eine Knoblauchzehe schälen und fein hacken. In einem Kochopf die Butter zerlassen. Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel glasig dünsten. Anschließend die TK-Erbsen (tiefgekühlt, unaufgetaut) hinzufügen und alles bei mittlerer Hitze etwa 4–5 Minuten anbraten. Mit der Gemüsebrühe und 150 Schlagobers ablöschen. Die Erbsensuppe nun ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Erbsen weich sind.

2. Zirka zwei Esslöffel Erbsen für die Garnitur vom Topf nehmen. Die frische Petersilie grob hacken, zur Suppe geben und die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Mit Salz, Pfeffer und optional einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

3. Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Butter oder Olivenöl goldbraun anrösten. Die Erbsensuppe mit Croutons und beiseite gelegten Erbsen in Teller

anrichten und nach Belieben mit frischer Petersilie garnieren.

Tipp

Zum Servieren je einen Klecks Crème fraîche auf die Erbsensuppe geben.