

# Erbsensuppe

Wem der klassische Erbseneintopf zu mächtig ist, dürfte von diesem Rezept für feine Erbsensuppe begeistert sein.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

350 g	Erbsen
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
100 ml	Milch
4 EL	Öl
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
	Suppengewürz
500 ml	Wasser
1 Schuss	Zitronensaft

## Zubereitung

1. Für die **Erbsensuppe** Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Öl in einem großen

Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Wasser hinzufügen und Suppengewürz einrühren. Einmal aufkochen lassen. Erbsen dazugeben und ca. 10 Minuten kochen lassen.

2. Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Milch in einem kleinen Topf erwärmen und mit einem Schneebesen aufschäumen. Die Suppe auf Tellern verteilen und nach Geschmack mit jeweils einem großen Klecks Milchschaum garnieren.

## **Tipp**

Zur Erbsensuppe schmecken kross gebratene Speckstreifen und Weißbrot.