

Schnelle Erbsencremesuppe

Rezept für Eilige: Die schnelle Erbsencremesuppe steht ruckzuck auf dem Tisch, wenn man wenig Zeit zum Kochen hat.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

2 Tassen Erbsen (tiefgefroren)
5 Stk. Kartoffeln
2 EL Schlagobers (oder Milch)
1 Prise Salz
2 Stk. Suppenwürfel
750 ml Wasser
1 Stk. Zwiebel

Zubereitung

1. Ein herhaft bodenständiges Rezept ist die schnelle Erbsencremesuppe. Suppenwürfel und Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.
2. Zwiebel abziehen und fein hacken, Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke zerschneiden. Die tiefgefrorenen Erbsen mit Zwiebeln und Kartoffeln in die Suppe geben und köcheln.
3. Zum Abschluss Schlagobers oder Milch als Verfeinerung hinzugießen und unterrühren. Mit Salz abschmecken.

Tipp

Vorab Brot in Stücke teilen und in Fett anrösten, um diese zur schnellen Erbsencremesuppe zu geben.