

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 herzhaft bodenständiges Rezept ist die schnelle Erbsencremesuppe. Suppenwürfel und Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.
- Zwiebel abziehen und feinhacken, 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.