Schnelle Erdäpfelsuppe

Die schnelle Erdäpfelsuppe ist eine weitere Suppenvariation der beliebten Gemüse Knolle. Das gelingt Rezept gelingt mühelos in kürzester Zeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Foto: Katrin Gilger

Zutaten

350 g	Kartoffeln
1 Stk.	Zwiebel
0.5 Stangen	Lauch (kleine)
	Olivenöl
400 ml	Gemüsebrühe
100 g	Erbsen (TK)
1 EL	Frischkäse
100 ml	Milch
1 TL	Basilikumpesto
1 Prise	Muskatnuss
	Salz
	Pfeffer (aus der Mühle)

Zubereitung

1. Für die **schnelle Erdäpfelsuppe** die Zwiebel und Erdäpfeln schälen und klein würfelig schneiden. Den Lauch waschen putzen und in feine Ringe zerschneiden.

2. Die Zwiebeln und Lauch in Olivenöl glasig dünsten, Erdäpfeln dazu geben, mit Brühe aufgießen und 15 Minuten gar kochen lassen. Danach fein pürieren.

3. Die TK-Erbsen zur Suppe geben und 5 Minuten köcheln. Abschließend die Milch, Frischkäse und Pesto hinzufügen, mit frisch geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer aus der Mühle

würzen.

Tipp