



Erbsensuppe mit Pfifferlingen und Bacon

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Knollensellerie	0.5 St.
Kartoffeln, mehligkochend	1 St.
Gemüsezwiebeln	1 St.
Öl	3 EL
Erbsen, tiefgefroren	500 g
Gemüsebrühe	800 ml
Pfifferlinge	150 g
Petersilie, frisch	10 g
Bacon	100 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Schlagsahne	150 g

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, mittlere Pfanne, Küchenkrepp, Pürierstab

1. Sellerie und Kartoffeln schälen und würfeln. Zwiebel halbieren, schälen und ebenfalls grob würfeln.
2. In einem Topf 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen. Sellerie, Kartoffeln und Zwiebeln darin ca. 3 Min. anbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und auf mittlerer Stufe ca. 15 Min. garen. Nach ca. 10 Min. Erbsen zugeben und ca. 5 Min. mitgaren.
3. Währenddessen Pfifferlinge säubern und ggf. halbieren. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken. Bacon in grobe Stücke zupfen.
4. Eine Pfanne auf hoher Stufe fettfrei erhitzen. Baconstücke darin ca. 5 Min. kross anbraten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Pfanne erneut mit 1 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen. Pfifferlinge darin ca. 5 Min. anbraten. Pfanne vom Herd ziehen. Mit Salz und Pfeffer würzen und Petersilie untermengen.
5. Sahne zur Erbsensuppe geben und fein pürieren. Grüne Erbsensuppe abschmecken, mit Pfifferlingen und Bacon auf Teller verteilt servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Da sich in den feinen Vertiefungen und Lamellen der Pilze der Schmutz besonders gut festsetzen kann, solltest du Pfifferlinge im Gegensatz zu vielen anderen Pilzen waschen. Die Pilze sollten aber nur so kurz wie möglich im Wasser bleiben, da sie sich

schnell vollsaugen. 2–3 EL Mehl ins Wasser gerührt binden den Schmutz. Danach nochmal abspülen und ca. 5 Min. zwischen Küchenpapier trocknen lassen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	378 kcal
Kohlenhydrate	31 g
Eiweiß	12 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	21 g