



Grüne Erbsensuppe

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Butter	1 EL
Erbsen, tiefgefroren	800 g
Weißwein, trocken	100 ml
Gemüsebrühe	1 L
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Schlagsahne	100 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, Pürierstab

1. Zwiebel halbieren, schälen und hacken.
2. In einem Topf Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebel mit Erbsen ca. 5–6 Min. andünsten. Mit Weißwein ablöschen, Brühe angießen, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 10 Min. garen.
3. Suppe pürieren, mit Sahne verfeinern und abschmecken. Auf Schälchen verteilen und mit Brot servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Nach Belieben mit Petersilie oder Croûtons garnieren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	237 kcal
Kohlenhydrate	28 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	5 g