

Erbsensuppe (laktosefrei)

Zutaten:

300 g getrocknete Erbsen
500 g Kartoffeln
300 g Schweinehackfleisch
1 Gemüsezwiebel
4 Knoblauchzehen
1 Bund Suppengrün
Salz, Pfeffer, Öl

Zubereitung:

- Die Erbsen am Vortag in reichlich Wasser einweichen.
- Am Kochtag die Erbsen mit dem Einweichwasser ca. 1 Stunde kochen.
- Das Suppengrün, die Zwiebel, und die Kartoffeln klein würfeln.
- Die Knoblauchzehen fein hacken.
- Hackfleisch mit Knoblauch im Öl krümelig braten.
- Gewürfeltes und das Fleisch zu den Erbsen geben.
- Alles eine weitere Stunde kochen lassen.
- Je nach Konsistenz noch Wasser zugeben.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.