

Erbsen - Creme - Suppe

Zutaten:

1 Liter Gemüsebrühe
600 g Erbsen (TK)
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
150 g Creme fraîche
Salz, Pfeffer, Öl

Zubereitung:

- Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- Beides im Öl glasig dünsten.
- Mit der Brühe ablöschen.
- Erbsen zugeben und 30 Minuten köcheln lassen.
- 3 EL Erbsen aus dem Topf nehmen.
- Die restliche Suppe pürieren.
- Creme fraîche einrühren und kurz aufkochen lassen.
- Pfeffern und Salzen.
- Herausgenommene Erbsen auf Suppentellern verteilen.
- Suppe auf die Teller geben.
- Mit einem Klecks Creme fraîche verzieren.