

# Erbsensuppe

## 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.