

# Zuckerschoten - Suppe

## Zutaten:

250 g Zuckerschoten  
300 g Erbsen (TK)  
1 Bund Lauchzwiebeln  
2 EL Olivenöl  
1 l Wasser  
100 g Creme fraîche  
1 Bund Schnittlauch  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

- Zwiebeln sehr klein hacken.
- Zuckerschoten vierteln.
- Kleingehackte Zwiebeln im Öl glasig dünsten.
- Mit Wasser ablöschen.
- Erbsen und 220 g Zuckerschoten zugeben.
- Etwa 15 Minuten köcheln lassen.
- Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
- Creme fraîche und Restschoten unterrühren.
- Suppe noch einmal aufkochen lassen.
- Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden.
- Suppe auf die Teller geben.
- Mit dem Schnittlauch garnieren.