

# Knoblauchsuppe (laktosefrei)

## Zutaten:

250 g Erbsen (TK)  
5 Knoblauchzehen  
1 kleine Zwiebel  
750 ml Hühnerbrühe  
2 EL Olivenöl  
Petersilie  
Salz, Pfeffer, Worcestersauce

## Zubereitung:

- Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- Beides im Öl glasig dünsten.
- Brühe zugießen und aufkochen lassen.
- Erbsen zugeben und 15 Minuten kochen.
- Mit Salz, Pfeffer und Worcestersauce abschmecken.
- Mit klein gehackter Petersilie bestreut servieren.