

Erbesen - Möhren - Creme - Suppe

Zutaten:

600 g Möhren
300 g Kartoffeln
230 g Erbsen (TK)
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 TL Ingwer
4 EL Sahne
900 ml Gemüsebrühe
100 ml Weißwein
frischer Dill
Salz, Pfeffer, Öl



Zubereitung:

- Zwiebel, Knoblauch und Ingwer fein zerhacken.
- Alles in etwas Öl glasig dünsten.
- Mit der Brühe und dem Wein ablöschen.
- Kartoffel und Möhren in kleine Stücke schneiden.
- Beides zur Suppe geben.
- Etwa 20 Minuten köcheln lassen.
- Nach 10 Minuten 180 g Erbsen zugeben.
- Nach Ende der Kochzeit die Suppe pürieren.
- Sahne und Resterbsen unterrühren.
- Suppe kurz aufkochen lassen.
- Salzen und Pfeffern.
- Dill klein hacken.
- Suppe auf Tellern servieren und mit Dill überstreuen.