Suppenrezept vom Knödelschorsch (www.knoedelschorsch.de)

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.