



Erbsensuppe

(Drei Haselnüsse für Aschenbrödel CZE/D, 1973)



Zutaten:

1 Zwiebel
2 EL Butter
600 g Tiefkühlerbsen
1 l Gemüsebrühe
200 ml Obers



Zubereitung:

- Zwiebel schälen und klein schneiden, in der Butter anschwitzen lassen
 - Erbsen dazugeben, leicht köcheln lassen.
- Mit Gemüsebrühe aufgießen und leicht köcheln lassen.
- Obers dazugeben, erwärmen und mit dem Pürierstab pürrieren.



Guten Appetit!

