

# Erbsenschaum-Süppchen



## Das brauchst du:

3-4 Handvoll Tiefkühl-Erbesen oder frische Erbsen

1 Zwiebel

2 Kartoffeln

Ewas Sahne

250 ml Gemüsebrühe

Etwas Petersilie

## So machst du's richtig:

- 1.) Schneide die Zwiebel in Würfelchen und dünste sie mit etwas Butterschmalz in einem Topf an.
- 2.) Gieße mit genügend Wasser auf.
- 3.) Gib die Erbsen hinein und lass alles köcheln.
- 4.) Gib die Gemüsebrühe dazu.
- 5.) Schäle die Kartoffeln, schneide sie in Stückchen und gib sie dazu.
- 6.) Püriere alles mit einem Pürierstab und gieße die Sahne auf.
- 7.) Püriere nochmals, bis der Schaum entsteht.
- 8.) Garniere die Suppe mit etwas Petersilie