

Sommerliche Erbsensuppe mit Minze

Eine leichte Erbsensuppe mit einem Hauch frischer Minze.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

500 g TK-Erbsen
1 große Kartoffel
1 Zwiebel
600 ml Gemüsefond
200 ml Wasser
2 Stiele frische Minze (plus ein bisschen für die Deko)
1 Schuss Olivenöl
Salz/Pfeffer
4 EL Creme fraiche

Zubereitung

1. Zuerst schält Ihr die Kartoffel und die Zwiebel und schneidet sie in Stücke. Dann nehmt Ihr einen großen Topf, gebt einen Schuss Olivenöl hinein und schwitzt die Zwiebelstücke bei mittlerer Hitze an.
 2. Wenn die Zwiebeln glasig sind (sie sollten nicht braun werden), gebt ihr die Kartoffelstücke hinzu und schwitzt beides nochmal 5 Minuten bei schwacher bis mittlerer Hitze an. Ä
 3. Gießt als nächstes 600 ml Gemüsefond und 200 ml Wasser dazu und lasst das Ganze ca. 15 Minuten leicht köcheln. Erst dann gebt Ihr die TK-Erbsen dazu. Die lasst Ihr nochmal 5 Minuten mitkochen.
 4. Zum Schluss hackt ihr die Minzblätter, gebt sie in die Suppe und püriert alles mit dem Pürierstab.
 5. Wenn ihr die Suppe serviert, gebt ihr auf jeden Teller einen EL Creme fraiche und zur Deko ein Minzblatt auf die Suppe. Frisches Brot dazu...fertig.
-