

Erbsencremesüppchen mit Grießnockerln

Leichte Erbsensuppe mit Grießklößchen und Lachswürfeln.

etwa 8 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 60 Minuten



Zutaten:

Grießnockerl:

50 g weiche Butter
etwa 2 Msp. Salz
frisch geriebene Muskatnuss
1 Ei (Größe M)
100 g Hartweizengrieß

Suppe:

2 Zwiebeln
1 EL Butter
800 g tiefgekühlte Erbsen
800 ml Brühe
4 Zweige Zitronengras
Salz
Pfeffer
150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
Zitronensaft

Lachswürfel:

250 - 300 g Lachsfilets
Butter

Zum Bestreuen:

Schnittlauchröllchen
1 Kästchen Kresse

Wie koche ich eine leckere Erbsencremesuppe?:

1 Vorbereiten:

Für die Grießnockerl Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Salz und Muskat hinzufügen. Das Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Grieß gut unterarbeiten. Die Masse etwa 20 Min. in den Kühlschrank stellen. Danach mit Esslöffeln 8 Nocken abstechen und diese wiederum mind. 20 Min. in den Kühlschrank stellen.

2 Suppe zubereiten:

Zwiebeln abziehen und würfeln. Butter in einem großen Topf zerlassen und die Zwiebelwürfel glasig andünsten. Erbsen hinzufügen und mit der Brühe aufgießen. Alles zum Kochen bringen. Zitronengras waschen und die Zweige mit dem Messerrücken flach klopfen, so dass die Zweige aufbrechen und zur Suppe hinzufügen. Alles etwa 15 Min. bei mittlerer Hitze mit Deckel köcheln lassen.



3 Grießnockerl:

In einem großen Topf so viel Salzwasser zum Kochen bringen, dass die Nockerl in dem Wasser "schwimmen" können. Die Grießnockerl hineingeben und 15-20 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

4 Lachswürfel zubereiten:

Lachsfilet unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Lachswürfel kurz darin anbraten. Warm stellen.

5 Das Zitronengras aus der Suppe entfernen. Suppe pürieren und dann durch ein Sieb streichen. Crème fraîche unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Suppe mit Grießnockerln, Lachswürfeln, Schnittlauch und Kresse servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Grießnockerl können auch mit einer Nockerlzange portioniert werden.
- Für die Lachswürfel kann auch tiefgekühlter Lachs verwendet werden.

