

# Leichte Erbsen-Kartoffel-Suppe

Eine cremig-leichte Erbsensuppe mit Kartoffeln und Mettwürstchen

etwa 10 Portionen



gelingt leicht



bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

4 Frühlingszwiebeln  
200 g Staudensellerie  
500 g mehligkochende Kartoffeln  
600 g tiefgekühlte Erbsen  
2 EL Speiseöl, z. B. Rapsöl  
1 ¼ l Brühe (Fleisch- oder Gemüsebrühe)  
5 geräucherte Mettwürstchen (etwa 400 g)  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
150 g Dr. Oetker Crème légère  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

## 1 Vorbereiten:

Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Staudensellerie waschen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, abspülen und in Würfel schneiden. 150 g Erbsen beiseitestellen.

## 2 Zubereiten:

Öl in einem Topf erhitzen und die Frühlings- und Staudensellerie-scheiben darin andünsten. Kartoffeln und Erbsen hinzufügen und ebenfalls kurz andünsten. Mit Brühe aufgießen. Mettwürstchen hinzufügen und alles etwa 15 Min. mit Deckel bei mittlerer Hitze kochen.

## 3 Mettwürstchen herausnehmen und die Suppe pürieren. Finesse und Crème légère unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mettwürstchen klein schneiden und mit den übrigen Erbsen zur Suppe geben.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Variationen für Suppeneinlagen: Sie können die Mettwürstchen auch weglassen und die Suppe dafür mit etwa 200 g in Scheiben geschnittenem Räucherlachs, 250 g Nordseekrabbenfleisch, 150 g Speckwürfelchen oder klein geschnittenem Rucola servieren.
- Eine besondere Note bekommt die Suppe, wenn Sie sie mit gehackter Minze verfeinern.

