

Pikante Erbsensuppe

Eine köstliche Erbsensuppe, zu festlichen Anlässen ein Genuss.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

500 g frische Erbsen in der Schote
oder 300 g tiefgekühlte Erbsen
1 l Gemüsebrühe
150 g Dr. Oetker Crème légère
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Zubereiten:

Frische Erbsen pelen. Brühe zum Kochen bringen und die Erbsen in der Brühe etwa 10 Min. leicht kochen lassen.

2 Crème légère dazugeben und die Suppe pürieren. Suppe erhitzen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Als Einlage eignen sich Würstchen, Lachs, Krabben oder Speckwürfel.