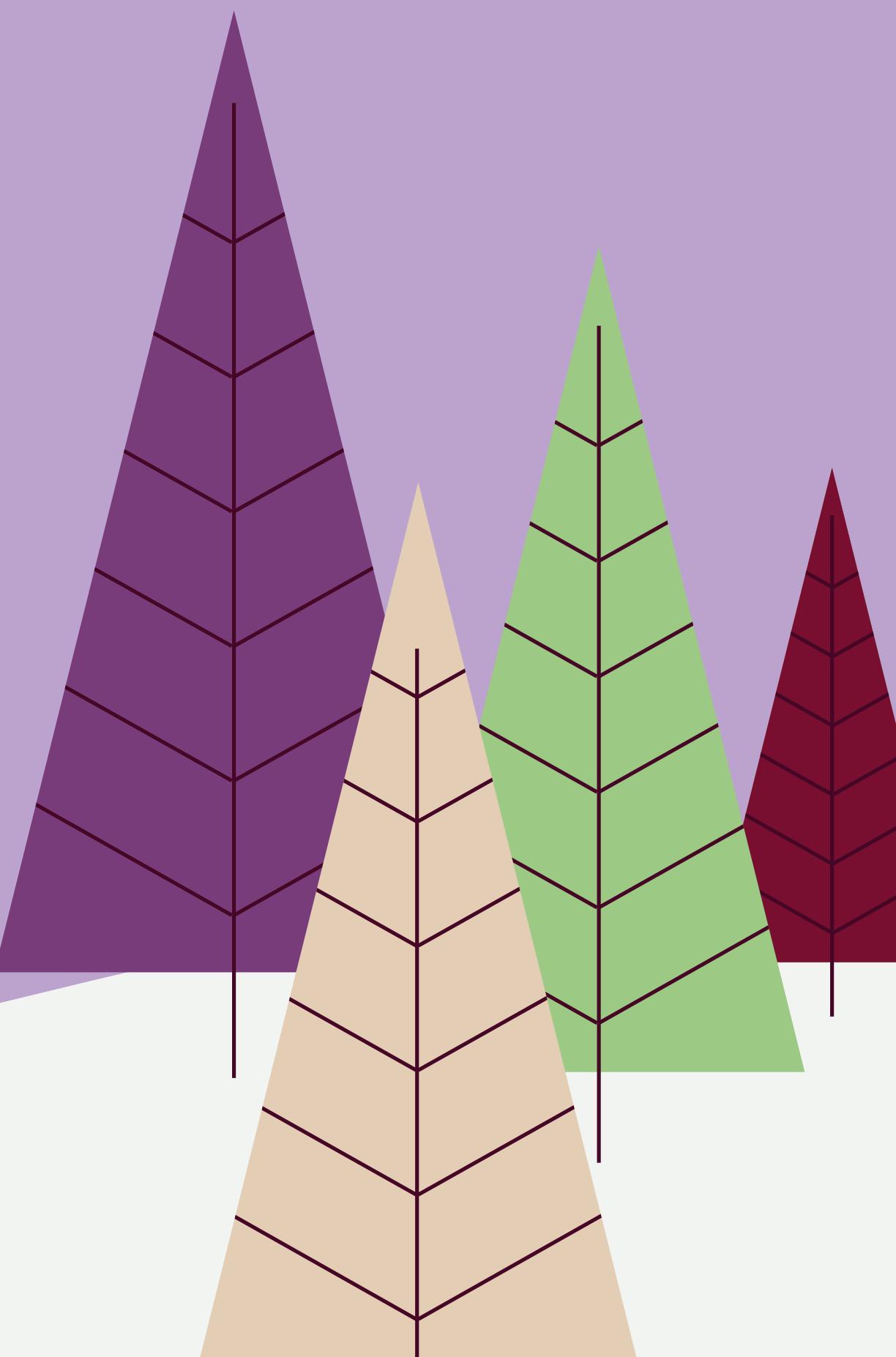




Für weitere
Rezeptideen
**melde dich
bei mir.**





Arbeitszeit
15 Min.



Gesamtzeit
30 Min.



Portionen
4

Zutaten

70 g	Zwiebel, halbiert	½ TL	Salz
30 g	Butter	2–3	Prisen Pfeffer
500 g	Erbsen, TK	2 Stg.	Minze, abgezupft
500 g	Wasser	4 EL	Crème fraîche
1 geh. TL	Gewürzpaste für Gemüsebrühe, selbst gemacht oder 1 Würfel Gemüsebrühe (für 0,5 l)		

Erbsen-
Minz-
Suppe



1. Zwiebel in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Butter zugeben und **3 Min./120°C/Stufe 1** dünsten.
3. Erbsen, Wasser, Gewürzpaste, Salz und Pfeffer zugeben und **12 Min./100°C/Stufe 1** kochen.
4. Minze zugeben, **Pürieren**  **/2 Min.**, auf Tellern verteilen, mit jeweils 1 EL Crème fraîche garnieren und servieren.

