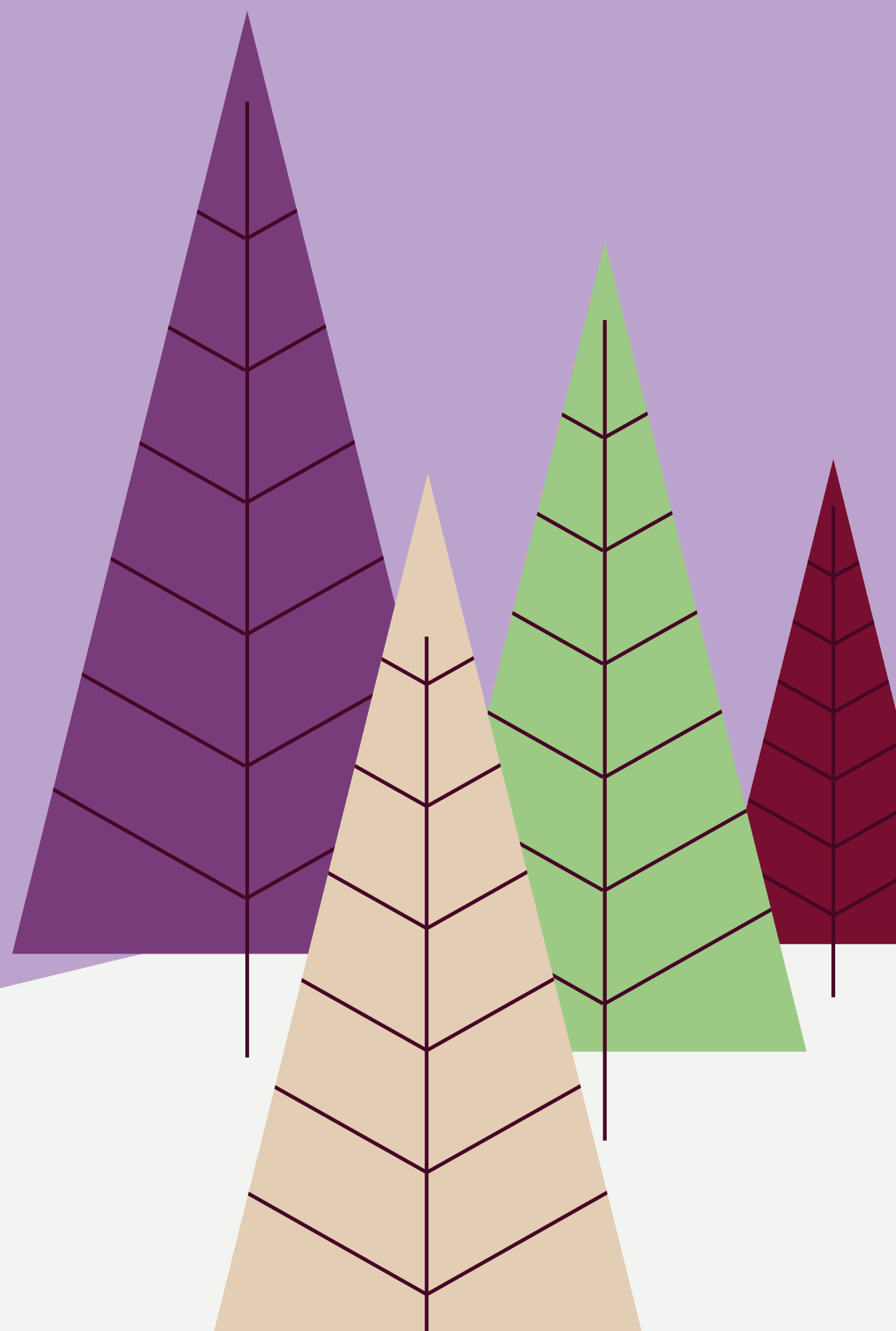


thermomix  
VORWERK

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







Arbeitszeit  
15 Min.



Gesamtzeit  
30 Min.



Portionen  
4

# Zutaten

**70 g** Zwiebel, halbiert

**30 g** Butter

**500 g** Erbsen, TK

**500 g** Wasser

**1 geh. TL** Gewürzpaste für Gemüsebrühe, selbst gemacht oder 1 Würfel Gemüsebrühe (für 0,5 l)

**½ TL** Salz

**2–3** Prisen Pfeffer


**2 Stg.** Minze, abgezupft

**4 EL** Crème fraîche

## Erbse- 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.

