

Leichte Erbsen-Minze Suppe

Zutaten: (für 4 Personen)

500 g frische Erbsen

500 ml Fleischbrühe

1-2 Stängel Minze

Zubereitung:

Die gepulten Erbsen mit 125ml der Fleischbrühe zum Kochen bringen und dann die Erbsen 10 Minuten dünsten lassen.

Mit dem Pürierstab fein pürieren. Als Variation kann auch ein Teil der Erbsen unpüriert in die Suppe gegeben werden.

Die restliche Brühe dazugeben erhitzen mit Gewürzen (Minze sparsam dazugeben) abschmecken.

Zum Verfeinern ein paar Butterflockchen (oder Creme fraiche oder Schlagsahne) unterrühren.

