

Rezepturen
(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

ERBSENSÜPPCHEN MIT MINZE

ZUTATEN:

1 Stk.	Frühlingszwiebeln
1 EL	Butter
400 g	Erbsen, tiefgekühlt
1.5 DL	Weisswein
5 DL	Gemüsebouillon
½ Bund	Pfefferminze
2 DL	Rahm (1DL davon steif geschlagen)
einige	Chiliflocken
etwas	Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Frühlingszwiebeln rüsten und mitsamt schönem Grün in dünne Ringe schneiden.

In einer mittleren Pfanne die Butter erhitzen. Die Frühlingszwiebeln darin glasig dünsten. Die Erbsen und den Weisswein beifügen. Alles 2–3 Minuten lebhaft kochen lassen. Dann die Bouillon und den Rahm dazugiessen und die Erbsen so lange kochen lassen, bis sie weich sind.

Dies dauert je nach Frische und Qualität zwischen 5 (Tiefkühlerbsen und frische Erbsen, die vor nicht länger als knapp 1 Tag geerntet wurden) und 20 Minuten. Einige Minzblättchen mit den Erbsen pürieren. Evtl. durchs Sieb streichen. Den restlichen Rahm steif schlagen und unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Restliche Minzblätter in Streifen schneiden und auf dem Süsschen zur Garnitur darauflegen.