Feine Erbsenrahmsuppe

Zutaten

1 Zwiebel,
20 g Butter
500 g Tiefkühl-Erbsen
500 g Hühnerbrühe (Instant)
100 g Sahne
1 TL Zitronensaft
1/2 TL (Kräuter)Salz
frischer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Die Zwiebel 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern.

2. Die Butter zufügen und 2,5 Min./Varoma/Stufe 1 dünsten.

3. 500 g Erbsen und die Hühnerbrühe hinzufügen und 15 Min./100°C/Stufe 1 garen.

4. Anschließend die Suppe 30 Sek./Stufe 10 pürieren.

5. Die Sahne, Zitronensaft, Salz und Pfeffer zufügen und 10 Sek./Stufe 3 unterrühren.

6. Nach Belieben nochmals abschmecken.

Tipps zum Verfeinern

Räucherlachsstreifen ODER Shrimps ODER Croutons in die Suppe geben. (Besonders die roten Räucherlachsstreifen machen sich gut zur erbsgrünen Suppe in weißen Tellern)