



## 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)