

Erbsensuppe mit Minze

Gesamtzeit: 40 min.

Portionen: 4



Zutaten:

2 rote Zwiebeln

2 Zehen Knoblauch weiß/violett

4 EL Natives Olivenöl extra

70 g frische Minze + 5 g Garnitur

750 g Junge Erbsen

1 l Gemüsefond

Salz

Pfeffer, schwarz

0,5 TL Puderzucker 1 EL Zitronensaft

Anweisungen:

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und hacken. Die Zwiebeln in 2 EL Olivenöl glasig anschwitzen, den Knoblauch dazugeben und 3 Minuten mitdünsten.

Die Minze waschen und hacken.

600 g der Erbsen und die Minze in den Topf geben und einen 750 ml Brühe angießen.

Abgedeckt, bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Die Suppe zu einem dicken Brei pürieren.

Die restliche Brühe zugießen und mit Salz, Pfeffer, Puderzucker und etwas Zitronensaft abschmecken.

Die restlichen Erbsen in die Suppe geben und weitere 5 Minuten kochen, bis die Erbsen weich sind.

Mit etwas Olivenöl beträufelt und frischer Minze garniert servieren.