

Cremige Erbsensuppe mit Majoran

Rezept für 4 Personen

120 g mehligkochende Kartoffeln, 1/2 Stange Lauch, 1 Zwiebeln, 1 EL Butter, 500 g Erbsen (frisch oder Tiefkühl), 750 ml Gemüsebrühe, 150 g Sahne, Salz, Majoran

Kartoffeln schälen, waschen und klein würfeln. Lauch putzen, gründlich waschen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und hacken.

Das Gemüse mit der Zwiebel in heißer Butter andünsten, die Erbsen zugeben, die Gemüsebrühe angießen und zum Kochen bringen.

Das Gemüse bei kleiner Hitze in ca. 20 Minuten weich garen. Anschließend pürieren, nach Belieben durch ein feines Sieb gießen, Sahne unterrühren, nochmals erwärmen und mit Salz abschmecken.

Die Erbsensuppe mit Majoran bestreuen.