Erbsen-Minz-Suppe

Zutaten

- 70 g Zwiebel
- 30 g Butter
- 500 g Erbsen (TK)
- 500 ml Wasser
- 1 gehäufter TL Gewürzpaste für Gemüsebrühe (alternativ: 1 Würfel Gemüsebrühe)
- ½ TL Salz
- 2 bis 3 Prisen Pfeffer
- 2 Stängel Minze (Blätter abgezupft) (Ich verwende viel mehr)
- 4 EL Crème fraîche (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Zwiebel vorbereiten und andünsten:

Die Zwiebel fein würfeln. Die Butter in einem passenden Kochtopf schmelzen und die Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten glasig dünsten.

2. Suppe kochen:

Die TK-Erbsen, das Wasser, die Gewürzpaste (oder den Brühwürfel), Salz und Pfeffer in den Topf geben. Alles aufkochen lassen und abgedeckt bei mittlerer Hitze etwa 12 Minuten sanft köcheln lassen.

3. Pürieren und servieren:

Den Topf vom Herd nehmen. Die abgezupften Minzblätter dazugeben und die Suppe mit einem Pürierstab (Stabmixer) oder in einem Standmixer etwa 1 bis 2 Minuten fein und cremige pürieren.

4. Anrichten:

Die Suppe auf Teller verteilen und mit jeweils 1 EL Crème fraîche garnieren.